5 простых правил 100 рецептов

КАК БЫСТРО ПРИГОТОВИТЬ ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА

ОРИГИНАЛЬНЫЕ КРАСИВЫЕ ЗАПОМИНАЮЩИЕСЯ

Как правильно распределить время для приготовления праздничного меню — с. 13

Главное правило праздничного стола — с. 6

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Как бы прекрасно мы ни готовили, сколько бы раз ни встречали очередной праздник, но нам всегда не хватает четкого понимания: как оптимально потратить время на подготовку и приготовление и чему вообще не следует уделять внимание в эти подготовительные часы. В нашей книге все очень ясно: правил несколько, и они очень просты. Рецептов – большое количество, но с ними можно легко подружиться, ведь они быстры в исполнении, разнообразны и, разумеется, вкусны.

- Как быстро приготовить праздничные блюда
  -
  - Вступление
  - Основные правила сервировки, оформления и подачи блюд к праздничному столу
    - Правило № 1
    - Правило № 2
    - Правило № 3
    - ПРАВИЛО № 4
    - Правило № 5
  - Полезные подсказки о праздничном застольном этикете и хороших манерах за столом
  - Секреты грамотного тайминга, или как распланировать время для успешной подготовки праздничного стола
    -
    - О чем нужно помнить при организации вечеринки
    - Полезные рекомендации по расчету количества продуктов на одного гостя
    - Как составить праздничное меню
    - Как составить четкий план заготовки продуктов и домашней подготовки к торжеству с указанием дат и времени
      -
      - Шаг 1. Составляем список предполагаемых блюд
      - Шаг 2. Определяемся, когда и какие продукты покупать
      - Шаг 3. До праздника осталось 2 недели
      - Шаг 4. До праздника осталось 2 дня
      - Шаг 5. До праздника остался 1 день

        - Шаг 6. День приема гостей
- Рецепты праздничных блюд
    - Изумительные салаты и закуски
        - Классический салат «Цезарь»
        - Итальянский салат из помидоров с сыром «Моцарелла»
        - Любимый домашний салат «Мимоза»
        - Миланский салат с базиликом, оливками и сыром «Моцарелла»
        - Праздничный салат «Зимняя сказка»
        - Нарядный праздничный салат «Подсолнух»
        - Салат «Изысканный вкус»
        - Салат с копченой курицей, грибами и орехами
        - Салат «Балканский»
        - Салат «Гранатовый браслет»
        - Праздничный салат «Столичный»
        - Пикантный салат по-болгарски
        - Национальный болгарский салат «Шопский»
        - Новогодний закусочный салат «Санта»
        - Салат из куриного филе с апельсинами и корейской морковкой
        - Праздничная закуска «Синьор Помидор»
        - Закуска в грибных шляпках
        - Оригинальная закуска на чипсах
        - Закусочные фаршированные лимоны
        - Огуречные лодочки с микс-салатом из овощей и курицы
        - Профитроли с сырным кремом
        - Рулетики из лаваша с разными начинками
        - Рулетики из отварной говядины
        - Рулетики из ростбифа с грушами в красном вине
        - Рулетики из ветчины с салатом
        - Фаршированные крабовые палочки
        - Салат-коктейль из сельди со спаржевой фасолью и орехами
        - Закуска из баклажанов с чесноком и сыром «Моцарелла»
    - Фуршетные канапе и тарталетки
        - Канапе с курицей и языком
        - Канапе с кроличьим паштетом
        - Канапе с утиным паштетом

- Канапе с сельдью и лимоном
- Канапе с красной рыбой и перепелиными яйцами
- Канапе с утиным филе и имбирем
- Канапе с фаршированными кальмарами и анчоусами
- Канапе со шпротами, сыром и корнишонами
- Тарталетки с благородным голубым сыром
- Закусочный праздничный торт с курицей и грибами

- Мясные блюда к праздничному столу
  - Классический печеночный торт
  - Буженина, шпигованная курагой и чесноком
  - Буженина в горчичной панировке
  - Ветчина в сырном желе
  - Баклажаны с печенью в чесночно-грибном соусе
  - Баранина с чесноком и орегано
  - Запеченные гусиные ножки с имбирем
  - Индюшиная ножка, шпигованная чесноком
  - Фаршированные куриные ножки
  - Куриный рулет с козьим сыром
  - Курица с тыквой и шампиньонами в сливках
  - Люля-кебаб, запеченный в духовке
  - Мясо в медово-кунжутной панировке
  - Свиная ножка, фаршированная грибами с сыром
  - Ростбиф из телятины под вишневым соусом
  - Свинина, запеченная с овощами
  - Свинина с грибами в слоеном тесте
  - Сочный куриный рулет
  - Свиная вырезка с капустой брокколи под пикантным кисло-сладким соусом
  - Телятина, фаршированная овощами
  - Пикантное заливное из свинины и курицы с овощами
  - Утиное филе в имбирном маринаде
  - Утка, фаршированная капустой
  - Свиная корейка, фаршированная яблоками с сыром

- Куриное филе, фаршированное творогом и паприкой
- Холодец из курицы
- Цыпленок табака на салатных листьях
- Куриные шарики в рисовой панировке
- Шашлычки из вырезки с овощами и грибами
- Язык, фаршированный зеленью

- Рыбные блюда к праздничному столу
  - Заливная рыба
  - Дорадо с карамелизированным чесноком-конфи
  - Кефаль, фаршированная гречкой и грибами
  - Лосось в остро-молочном соусе
  - Мидии в кисло-сладком соусе
  - Фаршированный пеленгас, запеченный в духовке
  - Рыбное филе, запеченное с картофелем
  - Рыбный гуляш с овощами
  - Салат из копченого лосося с авокадо
  - Щука, фаршированная по-русски
- Горячие гарниры
  - Картофельный гарнир «Гармошка с грибами»
  - Горчичный картофель
  - Картофель по-швейцарски, запеченный с сыром
  - Картофельные вееры с сыром
  - Картофель фаршированный
  - Картофель, запеченный в грибном соусе
  - Грибы, запеченные с сыром и цветной капустой
  - Шампиньоны, запеченные с рисом и помидорами
  - Фаршированные шампиньоны
  - Печень с шампиньонами и помидорами
  - Рис по-мексикански
  - Баклажанное рагу
  - Лазанья с грибами и куриным филе
  - Фаршированные помидоры
  - Баклажаны с сыром
  - Жульен по-домашнему
  - Грибы в сметане

- Жаркое по-русски в горшочках
- Роскошные праздничные торты
  - Торт «Пылающее сердце»
  - Торт «Пражский»
  - Торт «Шоколадный грильяж»
  - Торт «Зебра»
  - Оригинальный торт «Домик», который не печется
  - Праздничный торт-желе «Мозаика»
  - Бисквитный торт «Тирамису»
  - Торт «Миндальное наслаждение»
  - Торт «Графские развалины»
  - Песочный торт с черникой
  - Торт ореховый
- Нежные десерты
  - «Сладкий рай»
  - Эффектный десерт «Радужное желе»
  - Желе в апельсине «Оранжевое настроение»
  - Десерт «Зимняя сказка»
  - Десерт «Нежный поцелуй»
  - Фруктовый салат «Сказочный вкус»
  - Десерт «Шоколадный бархат»
  - Творожный десерт «Тирамису с клубникой»
  - Бисквитно-кремовый десерт «Зимнее наслаждение»
  - Восхитительный десертный торт «Зефирное счастье»
- Оригинальные коктейли и напитки
  - Алкогольные коктейли
    - Коктейль «Ароматный акцент»
    - Коктейль «Роза страсти»
    - Коктейль «Шоколадно-коньячное наваждение»
    - Коктейль «Леди Ночь»
    - Яичный ликер
  - Безалкогольные коктейли
    - Согревающий коктейль «Корица с бананом»
    - Кофейно-миндальный коктейль
    - Коктейль с мороженым «Лимонный пикант»
  - Освежающие напитки
    - Напиток «Витаминная бомба»

- Напиток «Заряд свежести»
- Напиток «Оранжад»
- Домашний лимонад
- Медовый лимонад
- Томатный напиток «Огонек»
- Оригинальный томатный напиток с медом

- Кофе к праздничному столу
  - Кофе по-королевски
  - Апельсиновый кофе
  - Кофейный глинтвейн

- Проблемы, возникающие при подготовке праздничного застолья, и способы их разрешения
  - Проблема 1
  - Проблема 2
  - Проблема 3
  - Проблема 4
  - Проблема 5

Как быстро приготовить праздничные блюда

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2015

Вступление

Все мы любим семейные праздники и дружеские вечеринки, легкие фуршеты в конце трудовой недели и дачные гриль-посиделки, модные сегодня тематические застолья в итальянском или японском стиле и просто гостей, решивших неожиданно нагрянуть вечерком.

Гости – это всегда прекрасно, но согласитесь, что основные хлопоты ложатся на плечи хозяйки, которой предстоит придумать меню, закупить продукты, успеть все это приготовить, красиво оформить, да еще и квартиру прибрать.

А уж если речь идет о больших банкетах или крупных торжествах, то голова начинает болеть уже за месяц до мероприятия.

Чтобы избавить хозяек от лишних хлопот и суеты, мы собрали в этой книге не только рецепты вкусных праздничных блюд, но и ценные рекомендации по подготовке к праздникам.

Вашему вниманию будут предложены основные правила сервировки, приготовления и подачи блюд, которые нужно соблюдать во время праздничного застолья, а также полезные подсказки о застольном этикете и хороших манерах за столом.

Наиболее ценной для многих хозяек станет глава, посвященная секретам планирования времени и распределения дел при подготовке праздничного застолья, именуемого сегодня модным словом тайминг.

Также вас ждет наша традиционная рубрика – *«Проблемы, возникшие при подготовке праздничного застолья, и способы их разрешения»*.

Рецепты, собранные здесь, помогут подготовить праздничное застолье даже молодым и неопытным хозяйкам. Они достаточно просты в приготовлении, снабжены пошаговыми инструкциями и указанием времени, которое вы потратите на приготовление. Главное, навсегда запомните, что даже самое обычное на первый взгляд блюдо можно превратить в настоящий кулинарный шедевр с помощью различных приправ, соусов и, конечно же, изысканных декоративных украшений из овощей, фруктов и зелени.

Надеемся, что эта книга поможет вам сделать любое торжество запоминающимся, а друзья и близкие будут с большим удовольствием собираться именно за вашим праздничным столом.

Основные правила сервировки, оформления и подачи блюд к праздничному столу

Правило № 1

Грамотная сервировка праздничного стола – это искусство, которым нужно овладеть каждой хозяйке, чтобы создать торжественное настроение и продемонстрировать гостям свое радушие и хороший вкус.

Эстетичность праздничного стола зависит от его оформления и сервировки. Немаловажную роль сыграет выбранная накрахмаленная скатерть хорошего качества, изящные салфетки, подобранные в тон, блестящие, хорошо начищенные столовые приборы, красивая праздничная посуда, а также центральный элемент, вокруг которого будет выстраиваться убранство стола. Это может быть стеклянная чаша с разноцветными фруктами и сосновыми шишками или горящая свеча, помещенная внутрь, оригинальная ваза с живыми или искусственными цветами или цветочными композициями. Главное – включить фантазию, и праздничное настроение будет обеспечено и вам, и вашим гостям. При сервировке существует определенная последовательность действий, помогающая быстро и правильно расставить многочисленные приборы и предметы.

• Вначале накрывают стол чистой и отглаженной скатертью. После этого расставляют тарелки. Для праздничного застолья может быть использовано несколько тарелок: сервировочная, на нее ставится тарелка для основного блюда, а сверху закусочная, десертная тарелка подается позже по мере необходимости.

• Столовые приборы раскладывают сразу после расстановки тарелок. Ножи кладут с правой стороны, лезвием к тарелке, вилки – с левой, острием вверх, ложку для супа кладут носиком вверх, рядом с ножом.

• Далее сервируют рюмки и бокалы в соответствии с видами подаваемых к столу напитков. Перед мелкой тарелкой ставят 4 рюмки: для водки или настойки, для крепкого вина (мадерная), для белого вина, для красного столового вина. Кроме того, ставят (можно во втором ряду) еще фужер и бокал для шампанского. По правилам, основание ножки фужера должно находиться на расстоянии 3–5 см от борта столовой тарелки. Впечатление торжественности сервировки праздничного стола во многом зависит от того, насколько точно расставлены и выровнены по одной линии фужеры. Правее каждого из них, параллельно кромке стола или под некоторым углом к ней, ставят бокал для вина, а еще правее – водочную рюмку. Во втором ряду между фужером и рюмкой для вина ставят бокал для шампанского.

Коньячные или ликерные рюмки обычно ставят на стол непосредственно перед подачей коньяка или ликера к кофе.

• Салфетки раскладываются сразу после размещения на столе бокалов для напитков.

• Затем следует расставить приборы со специями. Приборы с солью и перцем ставят в средней части стола на специальных подставках, с горчицей ставят рядом. Можно также поставить рядом со специями флаконы с уксусом, растительным маслом или острыми соусами.

• И завершающий момент сервировки стола – это цветы. Чаще всего они являются центральным элементом стола, вокруг которого, как уже упоминалось, выстраивается вся композиция сервировки. На стол цветы можно поместить в любой плоской посуде или невысоких вазах, чтобы букеты не заслоняли собой людей, сидящих за столом, или блюда, ради которых тщательно подбиралась сервировка.

Правило № 2

Во время праздничного застолья очень важно соблюдать правильную последовательность подачи холодных закусок.

Вначале праздничного застолья гостям предлагают холодные закуски, за ними следует горячая закуска, а после этого – первое блюдо, например, какой-то изысканный праздничный суп. Затем подают вторые горячие блюда (вначале рыбное, а после него мясное) и, наконец, десерт, а за ним фрукты.

ПОДАЧА ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

Салаты следует подавать в больших салатницах или на блюдах, с которых каждый берет салат специальной ложкой и кладет в свою тарелку, но можно подавать их и небольшими порциями на листе зеленого салата, ломтике белого хлеба, на ломтике ветчины или колбасы.

Мясные закуски – колбасу нарезают как можно тоньше и слегка наискось, кладут на блюдо или тарелку рядами или в виде валика. На одно блюдо можно положить колбасу разных сортов, не смешивая их, сюда же можно положить и тонко нарезанную ветчину. Вареную колбасу, мясо и язык нарезают более толстыми ломтиками. Со студня перед подачей снимают жир и выкладывают, перевернув на блюдо и украсив зеленью.

Рыбные закуски, такие как блюда, приготовленные из сельди, подают в специальных селедочницах, но можно подать и на тарелке, сохранив силуэт распластанной по позвоночнику рыбы. Рыбу подают на узких овальных блюдах. Копченую или соленую красную рыбу разделывают и нарезают тонкими ломтиками, украшают лимоном и зеленью. Мелкую копченую рыбу и рыбные консервы к праздничному столу не подают.

Сыр и закуски из сыра кладут на овальное мелкое блюдо или на мраморную дощечку целым куском, отрезав несколько тонких ломтиков, но рядом обязательно кладут нож и нож-вилку.

Закуски из морепродуктов, такие как устрицы, приготовленные в виде паштета или на тостах, едят с помощью обычных закусочных вилки и ножа. Если же устрицы подаются к праздничному столу в натуральном виде, то порцию укладывают на лед и гарнируют лимоном. К устрицам можно подать масло, тосты, серый хлеб.

Овощные закуски-свежие огурцы и помидоры нарезают ломтиками и подают в овальных блюдах или тарелках, посыпают мелко нарезанным луком или укропом. Соленые огурцы режут продолговатыми дольками и подают на блюде или тарелке.

Правило № 3

Подготовка праздничных горячих блюд требует особого внимания, поскольку они являются центральным моментом застолья и предусматривают сохранение определенной температуры к моменту подачи к столу.

ПОДАЧА ГОРЯЧИХ БЛЮД К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

Перед тем как подавать горячие блюда необходимо убрать со стола всю использованную и освободившуюся посуду. Чтобы блюда быстро не остыли, их необходимо подавать на предварительно подогретых мелких столовых тарелках.

Основное количество горячих закусок к праздничному столу подают в той же посуде, в которой они были приготовлены – в огнеупорных мисках, керамических горшочках, кокотницах (маленькой кастрюльке с длинной ручкой, в которой запекают продукты в соусе), порционных сковородах, поэтому их ставят на пирожковые или закусочные тарелки непосредственно перед гостем.

Отварную рыбу с соусом подают в мелкой столовой тарелке вместе с гарниром, соус лучше подать отдельно. Можно поставить пирожковую тарелку для костей.

Жареную рыбу подают на мельхиоровом овальном блюде с картофелем фри или же на мелкой столовой тарелке (порционно).

Блюда из натурального мяса без соуса лучше всего подать на круглом блюде вместе с гарниром.

Шашлыки подают на овальном металлическом блюде вместе с шампуром. Отдельно подают гарнир и соус в соуснике. Шашлык сдвигают с шампура вилкой или тупой частью ножа.

Птицу, жаренную целиком, разделывают на порционные куски и подают на стол на большом блюде.

ПРАВИЛО № 4

Соусы, приправы, десерты и напитки – важный акцент праздничного застолья, который оттеняет основные блюда и закуски и вносит яркий штрих в общее меню. Главная задача хозяйки – подать и сервировать все это грамотно и со вкусом.

ПОДАЧА СОУСОВ, ПРИПРАВ, ДЕСЕРТОВ И НАПИТКОВ К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

Соусы к праздничному столу подают на стол отдельно в соусниках или мисочках. Если соусник имеет носик, соус можно наливать через него, а если же нет, нужно подать маленький половник для соуса, десертную или чайную ложку.

Хлеб для праздничного стола нарезают тонкими одинаковыми ломтиками и раскладывают на тарелки стопками или рядами.

Десерт перекладывают на тарелки в зависимости от его вида, с помощью ложки (мусс), лопатки (торт) или щипцов (сухое печенье). Пудинги, запеканки подают на мельхиоровых блюдах, порционных сковородах или в баранчиках. Мороженое подают в креманках, укладывая его в виде шариков и украшая консервированными фруктами.

Спиртные напитки сначала подаются более легкие, а затем более крепкие. От сухих вин переходят к более сладким, от белых – к красным.

Черный чай обычно пьют из чашек или стаканов.

Зеленый чай заваривают и ставят на стол в одном и том же чайнике, пьют его из пиал.

Подача кофе зависит от способа его приготовления.

Коктейли готовятся в смесителях и подают их в конусных или цилиндрических стаканах, широких бокалах. Их ставят на мелкую тарелку и пьют через соломинку.

Правило № 5

Оригинальное украшение и красивое расположение праздничной еды на блюдах, подносах и порционных тарелках делает ее еще более привлекательной и вкусной.

Всегда помните о том, что изысканно украшенные закуски не только радуют глаз, но и становятся еще вкуснее. Чтобы создать эти украшения, вам понадобится не так уж и много: маленький и большой кухонные ножи и нож с лезвием-пилкой, различные формочки для теста, немного умения и чуть-чуть фантазии. Все праздничные лакомства разложите по тарелкам, подносам и корзинкам, красиво оформите их. В качестве альтернативы можно расставить угощение на нескольких столах по всей квартире, чтобы гости сами могли брать все, что им захочется. И не забывайте о самом главном – готовьте все это с хорошим настроением, и тогда успех праздничного застолья будет гарантирован!

Обдумывая украшения блюд, не забудьте об идеях, которые нам подбрасывает сама природа. Элегантно и экономично в качестве и украшений использовать натуральные емкости – сезонные продукты (например, огромную тыкву– для супа, дыню– для салата, а кожуру апельсинов– для соусов). Такую экологичную натуральную посуду можно заготовить заранее и хранить в холодильнике, накрыв влажным полотенцем.

Фрукты и овощи для украшения тарелок и подносов выбирайте ярких цветов. Травы должны быть свежими, поэтому берите те, которые увядают не очень быстро, например розмарин, лимонную мяту, лук, лавровый лист и шалфей.

По краю тарелок и подносов с закусками можно выложить виноградные, салатные или капустные листья и таким образом эффектно декорировать посуду. Но не забывайте предварительно протереть листья влажным полотенцем.

Украшайте блюда свежими продуктами, это сделает их более привлекательными и аппетитными. Позаботьтесь также, чтобы украшения подходили к основным блюдам.

Подавайте еду на стол на больших блюдах. Они могут быть выполнены из фарфора, стекла, металла или даже серебра, если повод особенно торжественный. Букетики зелени, свежие съедобные цветки настурции, маргаритки и лепестки роз не только украсят блюдо, но и придадут ему приятный пряный аромат.

В особенно выгодном свете порционные закуски предстанут, если готовые изделия разложить на блюде или подносе не

слишком плотно, так чтобы они не закрывали друг друга. Такой способ сервировки позволяет создать интересное разнообразие, а необыкновенно искусно украшенные фуршетные канапе и шпажки выглядят особенно аппетитными.

Если для художественного оформления блюд вы решите использовать редис, помидоры или другие круглые овощи и плоды или кусочки фруктов и овощей округлой формы, срежьте у каждого нижнюю четверть, чтобы придать устойчивость. Это также относится к фаршированным изделиям, которые могут опрокинуться, и начинка вытечет на блюдо.

Полезные подсказки о праздничном застольном этикете и хороших манерах за столом

• Не опаздывайте, будучи приглашенным на званый обед, завтрак, ужин, чай.

• Не садитесь за стол, пока не сядут дамы или пока хозяева не пригласят занять места.

• Салфетку следует развернуть и положить на колени.

Не затыкайте салфетку за воротник и не раскладывай ее на груди.

• За столом не нужно сгибаться над тарелкой. Держитесь по возможности прямо.

• Если у вас разыгрался аппетит, не набрасывайтесь на еду, ешьте неторопливо.

• Если хотите взять что-либо со стола, не тянитесь через тарелку соседа.

• Не берите хлеб, печенье, пирожное, фрукты, цитрусовые вилкой, а берите рукой – именно так и принято.

• Рыбу в горячем виде едят рыбным ножом и вилкой.

• Рыбные холодные, как и все холодные закусочные блюда, едят при помощи закусочных приборов. Если косточки попали в рот, следует осторожно и по возможности незаметно вынуть их рукой и положить на край тарелки.

• С помощью ножа и вилки едят мясные блюда – свиные и бараньи отбивные, бифштексы, филе, лангеты, печенку и т. п. Тефтели, котлеты, рубленые зразы, голубцы, омлеты и другие мягкие блюда кушают при помощи вилки.

• Блюда и закуски из натурального мяса, сыр, колбасу, ветчину отрезают кусочками постепенно, пользуясь при этом ножом и вилкой. Так же поступают с птицей и дичью.

Осетрину, белугу, севрюгу отварную и горячего копчения едят только вилкой.

Горчицу и соль берут специальными ложечками. Горчицу кладут на дно тарелки, а не на край, с правой стороны.

Чайная ложечка предназначена только для помешивания чая. Размешав чай или кофе, ею уже не пользуются, а кладут на блюдце.

Не наполняйте рот большим количеством пищи. Не расставляйте локти широко, они должны быть прижаты к бокам. Не ставьте локти на стол.

Не подавайте сам свою тарелку с просьбой о второй порции.

Не поворачивайтесь спиной к сидящему слева гостю, если намерены поговорить с гостем, сидящим справа.

Не разговаривайте за столом с полным ртом.

Не откидывайтесь и не разваливайтесь на стуле.

Не роняйте нож или вилку, но если уронили, не смущайтесь, попросите другую, не придавая значения случившемуся.

Не пользуйтесь за столом зубочисткой, если в этом нет острой необходимости.

По окончании еды вилку и нож кладут на тарелку, а не на скатерть.

Не складывайте салфетку после того, как поели, ее следует небрежно положить на стол.

Теперь, вооружившись основными правилами подготовки к торжественному приему, взяв на заметку полезные подсказки о застольном этикете и хороших манерах за столом, вы теоретически готовы к приему гостей. Но есть еще кое-какие секреты опытных хозяек: об этом – в следующей главе.

Секреты грамотного тайминга, или как распланировать время для успешной подготовки праздничного стола

Как известно, успех праздника и его застольной части в большей степени зависит от подготовительных организационных мероприятий, которые нужно начинать предварительно и проводить планомерно. В этой небольшой главе вам будут предложены полезные рекомендации, которые помогут организовать праздничное застолье грамотно и без суеты, чтобы вы вместе с гостями смогли в полной мере насладиться плодами своего заранее продуманного и верно спланированного труда.

О чем нужно помнить при организации вечеринки

Составьте список тех, кого вы хотели бы пригласить.

Позаботьтесь о том, чтобы приглашения были разосланы вовремя, лучше за четыре недели. В приглашении обязательно попросите, чтобы ответ дали как можно раньше. Либо сделайте это по телефону.

Сразу же определитесь с типом вечеринки (традиционное дружеское или родственное застолье, коктейль, танцевальная вечеринка, стилизованная вечеринка и т. д.) и обязательно сообщите об этом приглашенным или же укажите повод для праздника.

Проверьте, достаточно ли у вас столов, стульев, посуды, стаканов, бокалов и столовых приборов. Письменные и рабочие столы можно накрыть красивыми скатертями или цветными тканями, и их тоже можно будет использовать для сервировки. Обязательно проверьте в каком состоянии находятся скатерти.

Если вечеринка устраивается в саду, нужно побеспокоиться обо всем необходимом на случай внезапной перемены погоды (переносные тенты-зонтики, навесы от дождя и т. д.).

Составьте список напитков и заранее обдумайте, как их подать охлажденными. Кстати, напитки можно закупить заранее, так что перед самой вечеринкой останется приобрести лишь оставшиеся продукты. Что касается количества напитков, то это, конечно, зависит от «жажды» гостей. Хотя существует правило: на гостя бутылка вина или полтора литра пива. Кроме этого в достаточном количестве должны предлагаться безалкогольные напитки, такие как минеральная вода и фруктовые соки. При составлении списка закусок для вечеринки позаботьтесь о том, чтобы большую часть их можно было приготовить заранее. Так вы в значительной мере избавите себя от кухонных забот в день праздинка.

Составьте список всего, что необходимо купить. Долго хранящиеся продукты можно приобрести заранее, чтобы в последний день перед вечеринкой осталось купить лишь свежие фрукты, овощи и хлеб.

Оформление вечеринки должно соответствовать выбранному стилю, поэтому необходимо продумать, что для этого потребуется.

Сегодня в моде пища, которую можно есть руками. Так как почти все закуски едят руками, столовые приборы практически не

нужны. Вместо них в большом количестве потребуются салфетки. Узор и цвет салфеток должен соответствовать стилю вечеринки.

Не забудьте заблаговременно подобрать для праздника соответствующую музыку. В зависимости от повода выбирают либо спокойные барные лаундж-композиции в качестве приятного фона для беседы, либо тематическую музыку. Ничто так удачно не дополнит вечеринку, как подходящее музыкальное сопровождение.

Не следует упускать из виду и освещение. Вместо яркого верхнего света лучше сделать эффектные световые акценты на выставленные закуски, а уютные уголки, где можно присесть, осветить мягким светом свечей.

Как вы хотите встречать гостей? Классически – с бокалом шампанского или аперитива? Тогда у вас под рукой должно быть все необходимое. Поэтому при планировании включите в список безалкогольные напитки или коктейли, которые нужно смешать заранее. Интересный эффект можно получить при использовании зонтиков, соломинок для коктейлей, кусочков фруктов для украшения. И не забудьте о кубиках льда!

Полезные рекомендации по расчету количества продуктов на одного гостя

Если вы подадите несколько салатов или закусок, то основного блюда (из расчета на 4 человека) вам вполне хватит и на 6 человек.

В случае фуршетного стола (с пищей, которую едят руками), рассчитывают по 12–14 кусочков на человека и 7-12 видов закусок, среди которых и сладкие варианты. Здесь лучше предложить небольшой, но интересный выбор закусок, причем каждой – в большом количестве. Это поможет сэкономить время на кухне.

Что касается напитков, то чем их будет больше и разнообразнее – тем лучше.

Количество еды и напитков на одного человека зависит от возраста гостей и вида вечеринки. Поэтому ниже будут приведены средние значения.

- **Супы:** 250 мл
- **Мясо:** 150–200 г (если у вас планируется не только основное блюдо, а еще 2–3 закуски, 150 г мяса вполне хватит)
- **Рыба:** 175 г
- **Булочки для сэндвичей:** 2–3 шт.
- **Рис или макароны:** 50 г (вес сухого продукта)
- **Хлеб:** 100 г
- **Сыр и мясная нарезка:** 50 г
- **Овощи:** 200 г
- **Фрукты:** 200 г
- **Десерт:** 2 небольшие порции или 1 кусок торта
- **Мороженое:** около 200 г

Как составить праздничное меню

1) Перед тем как начать составлять список блюд, которые хотите подать гостям, узнайте нет ли у кого пищевой аллергии, и учитывайте это, равно как и личные взгляды на питание гостей (кто-то может быть вегетарианцем, кто-то строго придерживаться поста или какой-то лечебной диеты, а кто-то по той или иной причине просто не употребляет некоторые продукты).

2) Старайтесь готовить те блюда, которые уже ранее делались и были одобрены. Готовя что-то новое для приема гостей, вы рискуете тем, что блюдо может не оправдать ожиданий.

3) Продумайте бюджет и формат застолья (традиционное русское застолье, ужин в итальянском стиле, японская вечеринка, гриль-меню, фуршетный стол с коктейлями) и соответственно с этим выбирайте блюда.

4) Всегда начинайте планирование с главного блюда, сделав его «гвоздем» программы, а уже отталкиваясь от него, продумайте какие закуски и в каком количестве будут поданы к столу. От конкретных основных блюд зависит и выбор десерта. Если блюда были сытными, десерт должен быть легким! А если легкие, можно подать на десерт калорийный торт с кремом.

5) Старайтесь, чтобы блюда дополняли друг друга, были разнообразны по вкусу, текстуре, консистенции и цвету.

6) Продумайте не только выбор блюд, но и способ их подачи, оформления, декора.

7) Если у вас ожидается нехватка времени в день прихода гостей, ограничьте количество горячих блюд и сделайте упор на холодные закуски и десерты, которые можно приготовить заранее.

8) Всегда имейте в холодильнике резервные запасы, которые можно подать, если праздник затянулся, а на столе уже пусто. В таких случаях спасают ситуацию 2–3 вида сыров, крекеры, оливки, орехи, маринованные грибы и огурцы.

9) При планировании меню учитывайте время года, стараясь использовать продукты, которые в сезоне, они всегда вкуснее и дешевле.

10) Когда определились с блюдами в меню, составьте себе план работ по их закупке и приготовлению. Распишите, что и когда надо купить, сделать, доделать. Заранее можно приготовить не только сами блюда, но и их составные части, которые можно будет соединить вместе уже в день приема. Заранее можно приготовить крутоны, заправки для салатов, обжарить орехи, помыть и обсушить все травы и салатную зелень.

Как составить четкий план заготовки продуктов и домашней подготовки к торжеству с указанием дат и времени

Итак, вечеринка намечена, приглашения разосланы, гости готовятся. А как же подготовиться хозяйке, чтобы избежать лишних затрат временим, сил, предпраздничной суеты, а порой и стрессовых ситуаций?

Шаг 1. Составляем список предполагаемых блюд

Для начала давайте составим ваше праздничное меню, иными словами-список предполагаемых блюд. Это нужно сделать сразу после назначения даты торжества, так как некоторые продукты можно купить уже в ближайшие дни, даже если до намеченной даты еще целый месяц. Заполняя лист для планирования меню, сразу пишите, сколько и каких составляющих в вашем блюде. Так вы легко сможете подсчитать продукты, которые понадобятся для приготовления.

Шаг 2. Определяемся, когда и какие продукты покупать

Для этой цели:

• Подсчитываем количество намеченных к покупке продуктов и составляем общий список всего необходимого.

• Разбиваем все продукты из основного списка на 3 группы

– *Купить за месяц:* консервы, мука, макаронные изделия, приправы, добавки для выпечки, чай, кофе, сахар, мясо или птицу (в морозилку), аксессуары для сервировки стола (салфетки и т. п.), спиртные и безалкогольные напитки

– *Купить за неделю:* все продукты, необходимые для приготовления блюд, кроме тех, что должны быть «мегасвежими»

– *Купить накануне:* торт, хлеб, фрукты.

Когда ваши продуктовые списки будут готовы, останется просто отметить в календаре даты выбранных трех дней для закупки продуктов.

Полезный совет: постарайтесь купить все, что только можно, за месяц до намеченного праздника. И цены будут ниже, и толп в магазинах меньше.

А вот продукты для покупки накануне постарайтесь

сократить до минимума (могут возникнуть форс-мажорные обстоятельства, поэтому лучше максимально подготовиться заранее).

Шаг 3. До праздника осталось 2 недели

1) Приготовьте блюда, которые можно сделать предварительно и заморозить.

2) Сделайте генеральную уборку дома.

3) Если вы не закупили непортящиеся продукты и товары, необходимые для приема гостей (алкоголь, соки, крекеры, салфетки, свечи и т. д.) за месяц, то сделайте это сейчас.

4) Если приглашено много гостей, договоритесь с кем-то из подруг или родственниц, которые помогут вам в приготовлениях к празднику.

5) Подберите легкую фоновую музыку, которая будет звучать во время застолья. Подумайте об оформлении стола.

6) Начните заготавливать кубики льда. Он понадобится не только для напитков, но и для приготовления многих овощей, яиц пашот, для снятия шкурки с помидоров и персиков.

Шаг 4. До праздника осталось 2 дня

1) Купите все необходимые продукты, которые не утратят свою свежесть до приема гостей.

2) Начните выпекание коржей для торта, если планируете печь его сами.

3) Достаньте из морозильной камеры то, что было приготовлено и заморожено ранее для праздничного меню.

Шаг 5. До праздника остался 1 день

1) Сделайте освежающую уборку дома.

2) Натрите до блеска бокалы и рюмки.

3) Приготовьте блюда, которые можно готовить накануне.

4) Составьте список всех дел в день приема гостей.

5) Поставьте в холодильник напитки, которые нужно подавать в охлажденном виде.

Шаг 6. День приема гостей

1) Накройте стол, оформите запланированный декор, расставьте посуду.

2) Приготовьте оставшиеся блюда из составленного меню.

3) Достаньте из холодильника сыры, колбасы, ветчину и сделайте нарезки.

4) Освободите вешалку для верхней одежды, чтобы гостям было где раздеться. Также организуйте место для обуви, если планируется, что гости будут разуваться.

5) Еще раз осмотрите комнату, где будете встречать гостей, уберите все лишнее. Проверьте достаточно ли в туалете бумаги, мыла, приготовьте гостевые полотенца для рук и т. п.

6) Постарайтесь закончить все главные работы за 1 час до прихода гостей, чтобы было время принять душ, нарядиться, сделать макияж и хотя бы на десять минут расслабиться и просто отдохнуть.

Надеемся, что эти полезные рекомендации помогут вам грамотно спланировать вечеринку и отлично подготовиться к приему гостей!

А теперь переходим к знакомству с рецептами праздничных блюд.

Рецепты праздничных блюд

Изумительные салаты и закуски

Классический салат «Цезарь»

время приготовления 35 минут

состав:

Для гренок: *белый хлеб-3 ломтика, чеснок – 2 зубчика, растительное или оливковое масло – 2 ст. л., приправа «Прованские травы» – 1 щепотка.*

Для заправки: *оливковое масло -3 ст. л., дижонская горчица -1 ч. л., лимонный сок -1 ч. л., толченый чеснок – 1 зубчик, яйцо -1 шт., соус «Вустер» – несколько капель.*

Для салата: *анчоусы – 30 г, салат «Ромен» -1 пучок, тертый сыр «Пармезан» -50 г.*

приготовление:

Приготовление гренок: у хлеба обрезать корочки, нарезать кубиками. Чеснок очистить и выдавить через пресс. В миске смешать оливковое масло и чеснок. Добавить немного соли. Кусочки хлеба сбрызнуть маслом, посыпать приправой, выложить на противень. Запечь кусочки хлеба в духовке около 10 минут.

Приготовление заправки: яйцо залить водой, довести до кипения, выключить огонь и дать постоять 1 минуту. Затем остудить и взбить венчиком.

В отдельной емкости смешать оливковое масло, соус «Вустер», соль, горчицу, чеснок и лимонный сок, добавить яйцо. Взбить до однородного состояния.

Приготовление салата: размять анчоусы в пасту и добавить их в соус, взбивая. Выложить нарезанные или порванные на кусочки листья в большое блюдо или салатницу. Полить заправкой и немного перемешать. Добавить тертый сыр, чесночные гренки и свежесмолотый перец, перемешать.

Итальянский салат из помидоров с сыром «Моцарелла»

время приготовления 10 минут

состав:

Крупные помидоры – 4 шт., оливковое масло холодного отжима – 4 ст. л., сыр «Моцарелла», нарезанный ломтиками –

250 г, листья свежего базилика, нарезанные полосками – 8-10 шт., молотый черный перец по вкусу.

приготовление:

Нарезать помидоры кружочками или полукружочками и выложить на четыре порционные тарелки или на 1 большое блюдо. Сбрызнуть каждую порцию 1 ст. л. оливкового масла и посыпать черным молотым перцем. Выложить ломтики сыра поверх помидоров или чередуя их с помидорами.

Посыпать сверху рубленым базиликом.

Любимый домашний салат «Мимоза»

время приготовления 20 минут

состав:

Вареная морковь – 3 шт., вареный картофель – 2 шт., сваренные вкрутую яйца – 2–3 шт., сардины консервированные -1 банка, зеленый лук, майонез, соль, специи по вкусу.

приготовление:

Морковь и картофель натереть на крупной терке. У яиц отделить белок от желтка.

Выложить слой натертого картофеля, затем половину моркови, далее сардины, размятые вилкой, затем натертый белок, снова морковь, последний слой – желтки.

Каждый слой необходимо хорошо промазать майонезом, посолить, добавить специи по вкусу. Верх салата посыпать мелко нарезанным зеленым луком. Поставить салат в холодильник на 1–1,5 часа для пропитки.

Миланский салат с базиликом, оливками и сыром «Моцарелла»

время приготовления 10 минут

состав:

Свежий базилик -100 г, свежая руккола -100 г, помидоры-черри -500 г, оливки -100 г, сыр «Моцарелла» в рассоле, оливковое масло, соль по вкусу.

приготовление:

Помыть зелень, высушить, оборвать листики базилика, рукколу мелко порвать руками. Можно порезать, но тогда травы

не дадут объема.

Помидоры нарезать пополам. Сыр «Моцарелла» нарезать такими же частями, как получатся помидоры. Все смешать, добавить оливки, присолить и полить оливковым маслом.

Праздничный салат «Зимняя сказка»

время приготовления 30 минут

состав:

Отварное мясо (говядина, баранина или свинина) -200 г, картофель -300 г, соленый огурец -2-3 шт., яйцо вареное -1 шт., свекла вареная (небольшая) -1 шт., морковь вареная -1 шт., мясное желе -2 ст. л., майонез -2 ст. л., маринованные ягоды – 2 ст. л., соль, молотый черный перец по вкусу.

приготовление:

Отварное мясо и картофель порезать, добавить нарезанные кубиками соленые огурцы, мелко нарубленное яйцо. Заправить майонезом, посолить, поперчить и перемешать. Затем выложить горкой на тарелку, сверху положить мясное желе, предварительно нарезанное кубиками. По краям тарелки положить гарнир, приготовленный из свеклы и моркови, нарезанных кубиками и дольками, украсить салат маринованными ягодами и подавать к столу.

Нарядный праздничный салат «Подсолнух»

время приготовления 30 минут

состав:

Отварная куриная грудка -200 г, жареные шампиньоны -200 г, яйца вареные -3 шт., сыр -100 г, желтки – 3 шт., черные маслины без косточек – 1 банка, чипсы «Принглс» -1 упаковка.

приготовление:

Салат уложить слоями, покрывая каждый слой майонезом, в следующей последовательности: 1) измельченная куриная грудка, 2) жареные шампиньоны, 3) яйца, натертые на крупной терке, 4) сыр, натертый на крупной терке, 5) желтки, раздавленные вилкой (этот слой поливать майонезом не нужно).

Разрезать каждую маслину пополам и выложить на верхний слой, имитируя семечки подсолнуха. Убрать салат в холодильник на 12 часов, перед подачей на стол по краям салата разложить

чипсы в форме подсолнуха, а промежутки между маслинами аккуратно присыпать тертым желтком.

Салат «Изысканный вкус»

время приготовления 35 минут

состав:

Отварной куриный окорочок -1 шт., вареная морковь – 2 шт., изюм -100 г, грецкие орехи – 200 г, яйца – 2 шт., яблоко -1 шт., тертый сыр -100 г, банан -1 шт., майонез -250-300 г.

приготовление:

Выложить салат слоями в следующей последовательности, слегка смазывая каждый слой майонезом:

• половина вареного мяса, нарезанного кубиками,

• 1 натертая на крупной терке морковь, смешанная с половиной изюма,

• 0,25 от общей массы орехов,

• тертое яйцо и слой майонеза,

• оставшееся мясо,

• снова слой моркови с изюмом,

• еще 0,25 часть грецких орехов,

• тертое яйцо,

• тертый сыр,

• кружочки банана,

• обильный слой майонеза,

• оставшиеся орехи.

Салат поставить на ночь в холодильник для пропитки.

Салат с копченой курицей, грибами и орехами

время приготовления 25 минут

состав:

Копченая курица -400 г (можно использовать 2 окорочка), шампиньоны -400 г, репчатый лук -1 шт., орехи грецкие -200 г, сыр твердый -400 г, кукуруза консервированная -1 банка, ананасы консервированные -1 банка, растительное масло, майонез по вкусу.

приготовление:

Мясо варено-копченой курицы порезать на кусочки, грибы нарезать пластинками, обжарить с луком на растительном масле, орехи измельчить ножом, сыр натереть на крупной терке, с

кукурузы и ананасов слить жидкость, кусочки ананасов порезать помельче. Продукты смешать в салатнике. Не солить! Соли будет достаточно в сыре и курице. Заправить майонезом.

Салат «Балканский»

время приготовления **35 минут**

состав:

Куриное филе -400 г, репчатый лук – 2 шт., болгарский перец (красный и желтый) – по 2 шт., брынза или твердый сыр -300 г, ветчина – 200–300 г, яйца вареные – 3–4 шт., консервированная фасоль -250 г, растительное масло – 2 ст. л., чеснок – 4 зубчика, майонез, зелень, соль по вкусу.

приготовление:

Куриное филе отварить и нарезать кусочками. Лук нарезать полукольцами и замариновать в уксусе, воде и сахаре, взятых в пропорции 1:1:1. Перец отдельно по цвету нарезать квадратиками, а сыр натереть на крупной терке. Чеснок измельчить и смешать с растительным маслом. Ветчину нарезать полосками, желток и белок отдельно натереть на терке. Выкладывать салат слоями (каждый слой смазывать майонезом и солить по вкусу):

1-й слой – фасоль; 2-й слой – куриное филе; 3-й слой – маринованный лук; 4-й слой – красный болгарский перец; 5-й слой – сыр; 6-й слой – чеснок с растительным маслом; 7-й слой – ветчина; 8-й слой – желтый болгарский перец; 9-й слой – тертые белки; 10-й слой – тертые желтки.

Украсить салат зеленью, красным и желтым болгарским перцем.

Салат «Гранатовый браслет»

время приготовления 35 минут

состав:

Свекла -2 шт., лук репчатый -1 шт., картофель -2 шт., морковь – 2 шт., копченая курица – 200 г, яйца -2 шт., гранат -1-2 шт., грецкие орехи, майонез, соль, черный молотый перец по вкусу.

приготовление:

Свеклу, морковь, картофель и яйца отварить. Отваренные овощи и яйца натереть на крупной терке в отдельные емкости.

Куриное филе отварить до готовности и порезать соломкой или кубиками. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить. На середину блюда, в котором собираетесь подавать салат, поставить стаканчик.

Слои салата выкладывать вокруг стаканчика, чтобы получить форму браслета. Некоторые слои по желанию можно слегка посолить и поперчить. 1-й слой – картофель, майонез; 2-й слой – половина свеклы, майонез; 3-й слой – морковь, майонез; 4-й слой – грецкие орехи; 5-й слой – половина курицы, майонез; 6-й слой – жареный лук; 7-й слой – яйца, майонез; 8-й слой – половина курицы, майонез; 9-й слой – половина свеклы.

Аккуратно вынуть стаканчик, сверху салат хорошо смазать майонезом. Всю поверхность салата посыпать зернами граната.

Праздничный салат «Столичный»

время приготовления 45 минут

состав:

Свинина отварная -100 г, курица отварная -200 г, картофель -4 шт., морковь -1 шт., огурцы маринованные или соленые -2 шт., яйца -4 шт., горошек консервированный -100-150 г, лук репчатый -1 шт., майонез, перец черный молотый, соль, зелень по вкусу.

приготовление:

Курицу и свинину нарезать небольшими кубиками. Отварить морковь и картофель «в мундире». Яйца отварить вкрутую и нарезать кубиками. Маринованные или соленые огурцы, репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Все ингредиенты смешать, добавить соль и перец, заправить майонезом и переложить в салатницу. Украсить зеленью.

Пикантный салат по-болгарски

время приготовления 25 минут

состав:

Консервированная красная фасоль -1 банка, консервированная кукуруза -1 банка, перец болгарский – 2 шт., огурцы маринованные -2 шт., грецкие орехи -100 г, чеснок – 2–3 зубчика, зелень петрушки или кинзы, масло растительное или майонез, соль по вкусу.

приготовление:

Маринованные огурцы нарезать кубиками. Болгарский перец

также нарезать кубиками. Грецкие орехи порубить.

Петрушку или кинзу мелко нарезать.

С консервированной фасоли и кукурузы слить жидкость.

Чеснок пропустить через пресс. В салатницу выложить фасоль, кукурузу, огурцы, перец, орехи, чеснок и петрушку (кинзу).

Все хорошо перемешать, посолить и заправить растительным маслом или майонезом.

Национальный болгарский салат «Шопский»

время приготовления 20 минут

состав:

Свежие помидоры – 3 шт., свежие огурцы – 2 шт., болгарский перец -1 шт., сладкий крымский лук -1 шт., брынза болгарская -100 г, растительное масло, соль, специи по вкусу.

приготовление:

Нарезать кубиками помидоры, огурцы, болгарский перец очистить от семян и шкурки и нарезать узкими полосками, репчатый лук – кольцами.

Все смешать, растительное масло, соль и специи добавить по вкусу.

Поверх салата высыпать обильный слой брынзы, натертой на мелкой терке.

Новогодний закусочный салат «Санта»

время приготовления 45 минут

состав:

Говядина (отварная) -300 г, маринованный огурец -1 шт., вареные яйца – 2 шт., шампиньоны маринованные -100 г, лук красный репчатый -1 шт., сыр -100 г, майонез, соль по вкусу, сладкий перец, зелень для украшения.

приготовление:

Лук нарезать полукольцами, замариновать. Мясо нарезать небольшими кусочками, перемешать с майонезом. Белки, желтки, сыр натереть по отдельности. Грибы и огурцы мелко нарезать.

Подготовленные ингредиенты выкладывать в салатник следующими слоями, промазывая каждый майонезом: 1-й слой – мясо; 2-й – грибы; 3-й – лук; 4-й – белки; 5-й – огурцы; 6-й – сыр;

7-й – желтки. В качестве украшения сделать из перца фигуру Санта Клауса и мешок с подарками. Из зелени выложить елочку. Дать салату пропитаться не менее часа.

Салат из куриного филе с апельсинами и корейской морковкой

время приготовления 25 минут

состав:

Куриный окорочок или куриное филе -1 шт., корейская морковь – 200 г, апельсин -1 шт., яйца – 3–4 шт., сыр твердый -150 г, майонез, соль по вкусу.

приготовление:

Куриное филе отварить и нарезать кубиками или соломкой. Яйца сварить вкрутую и натереть на мелкой терке. Апельсин очистить от кожуры и нарезать небольшими кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Все ингредиенты смешать, посолить и заправить майонезом по вкусу.

Праздничная закуска «Синьор Помидор»

время приготовления 30 минут

состав:

Помидоры -4 шт., шампиньоны -300 г, сыр плавленый мягкий – 200 г, масло сливочное – 60 г, перец сладкий красный -2 шт., оливки -10 шт., перец душистый горошком – 8 шт., перец красный молотый, соль, укроп по вкусу.

приготовление:

У помидоров срезать верхушки, вынуть мякоть. Грибы сварить, охладить и вместе со сладким перцем пропустить через мясорубку. Добавить сыр, масло, мякоть помидоров, соль, молотый перец и взбить массу.

Приготовленным паштетом наполнить каждый помидор так, чтобы масса возвышалась над помидором (это «голова»). «Носы» сделать из половинок оливок, зеленого горошка или мелких помидоров, «усы» – из веточек укропа, «глаза» – из горошин душистого перца. «Синьоров» расставить на блюде, надеть на них «шляпы» из срезанных верхушек помидоров, оформить зеленью.

Закуска в грибных шляпках

время приготовления 20 минут

состав:

Шампиньоны крупные (шляпки) -4 шт., куриное филе – 400 г, масло оливковое -2 ст. л., масло сливочное -2 ст. л., лимон – 0,5 шт., петрушка – 0,5 пучка, чеснок -1 зубчик, соль, черный молотый перец по вкусу.

приготовление:

Натереть цедру лимона. Измельчить чеснок и петрушку. В сотейнике нагреть 1 ст. л. оливкового масла, добавить сливочное, лимонную цедру, чеснок и петрушку. Окунуть в полученную смесь шляпки грибов, уложить на противень, посолить и поперчить. Куриное филе нарезать кусочками, посолить, поперчить, разложить на шляпки, сбрызнуть 1 ст. л. оливкового масла и выпекать в духовке при 230 °С 15 минут. Затем разложить в «гнездышки» оставшуюся смесь масла с чесноком, цедрой и зеленью и запекать еще 5 минут. Подавать горячими.

Оригинальная закуска на чипсах

время приготовления 25 минут

состав:

Чипсы -20 шт., плавленый сырок -1 шт., помидор – 1 шт., крабовые палочки -100 г, маслины -10 шт., зелень – 100 г, майонез, соль по вкусу

приготовление:

Плавленый сырок натереть на крупной терке. Крабовые палочки и помидоры мелко нарезать, зелень измельчить.

Все смешать и добавить майонез.

На чипсы ложкой аккуратно выложить закуску, маслины разрезать пополам и выложить сверху.

Закусочные фаршированные лимоны

время приготовления 30 минут

состав:

Лимоны – 4 шт., сардины в масле – 2 банки, маслины – 8 шт., сливки низкой жирности – 100 мл, петрушка – 0,5 пучка, веточки розмарина – 4 шт., соль, черный молотый перец по вкусу, листья салата для украшения.

приготовление:

Лимоны разрезать пополам, аккуратно выжать сок и вынуть остатки мякоти.

Можно срезать верхушки лимонов для устойчивости.

С сардин слить масло, размять их вилкой, смешать со сливками, рубленой петрушкой, розмарином, перцем и лимонным соком и фаршировать лимоны.

Украсить маслинами и поставить на 2 часа в холодильник.

Подать на листьях салата.

Огуречные лодочки с микс-салатом из овощей и курицы

время приготовления 25 минут

состав:

Огурцы – 3 шт., помидор -1 шт., отварное куриное мясо -150 г, перец сладкий – 0,25 шт., чеснок -1 зубчик, йогурт -4 ст. л., горчица -1 ч. л., базилик, соль, черный молотый перец по вкусу, листья салата для украшения.

приготовление:

Огурцы разрезать пополам, удалить мякоть при помощи чайной ложки и нарезать ее кубиками. Помидор нарезать кубиками, удалив семена и сок. Куриное мясо нарезать кубиками, перец измельчить. Все смешать, посолить, поперчить, добавить йогурт, смешанный с горчицей, мелко нарубленные базилик и чеснок. Наполнить огуречные «лодочки» приготовленной смесью, выложить на листья салата и украсить по вкусу.

Профитроли с сырным кремом

время приготовления 1 час

состав:

Для профитролей: *вода – 60 мл, масло сливочное – 25 г, мука – 40 г, желтки яичные – 2 шт., соль, сахар – по 0,5 ч. л.*

Для сырного крема: *сыр «Рокфор» – 150 г, укроп -1 пучок, мука -1 ч. л., крахмал – 0,5 ч. л., молоко -1 стакан, соль, черный молотый перец по вкусу.*

приготовление:

Приготовление профитролей: воду со сливочным маслом

довести до кипения. Всыпать просеянную муку, добавить соль и сахар. Размешивать, не снимая с огня, пока тесто не начнет легко отделяться от стенок посуды. Затем снять с огня и, продолжая размешивать, по одному добавить желтки. Переложить тесто в кондитерский мешок и выложить круглые профитроли на противень, застеленный пергаментом, на расстоянии 4–5 см друг от друга. Выпекать в духовке в течение 15 минут при 180 ˚С. Остудить на решетке. Надрезать профитроли сбоку и наполнить их кремом.

Приготовление сырного крема: укроп нарубить. Взбить молоко с добавлением крахмала, муки, укропа и измельченного сыра, приправить солью и перцем. Переложить крем в кондитерский мешок.

Рулетики из лаваша с разными начинками

время приготовления 1 час

состав:

Тонкий армянский лаваш – 2 шт., листья салата, зелень и оливки для украшения.

Для 1-й начинки: *перец болгарский сладкий -2 шт., майонез -150 г, горчица – 2 ч. л., укроп – 0,5 пучка, масло растительное – 2 ст л., соль, черный молотый перец по вкусу.*

Для 2-й начинки: *лосось слабосоленый – 200 г, сыр сливочный -200 г, лук зеленый -1 пучок, сок лимона -1 ст. л., цедра лимона -1 ч. л.*

приготовление:

Один лаваш смазать смесью майонеза, горчицы и укропа, сверху выложить нарезанный перец. Второй лаваш смазать сливочным сыром с зеленью, сверху положить кусочки лосося.

Свернуть лаваши в рулеты, охладить и нарезать кусочками длиной 2,5–3 см. Подать на листьях салата, украсив нарезанными кружочками оливками и зеленью.

Приготовление 1-й начинки: смешать майонез, горчицу, мелко нарубленный укроп, приправить солью и перцем. Сладкий перец разрезать пополам, удалить сердцевину, выложить на противень, сбрызнуть растительным маслом и запекать в духовке при 180 ˚С 20 минут.

Переложить перец в миску, накрыть пленкой и оставить на 10 минут. Затем снять с перца кожицу, мякоть нарезать соломкой.

Приготовление 2-й начинки: сыр измельчить, добавить мелко нарубленный зеленый лук, лимонный сок, цедру и

перемешать. Лосося нарезать тонкими ломтиками.

Рулетики из отварной говядины

время приготовления 50 минут

состав:

Говядина отварная -300 г, лук репчатый -1 шт., огурцы соленые -2 шт., перец острый -1 шт., салат латук или руккола -50 г, лук зеленый – 0,5 пучка, уксус – 2 ст. л., сахар -1 ст. л., соль по вкусу.

приготовление:

Лук очистить, нарезать полукольцами, сложить в миску, добавить уксус, сахар и соль, перемешать и дать настояться 20–25 минут. Соленые огурцы нарезать тонкой соломкой, острый перец – тонкими кольцами. Мясо нарезать поперек волокон тонкими широкими пластинами. Листья салата вымыть и обсушить. На каждый положить ломтик мяса, лук, острый перец и немного соленых огурцов, свернуть рулетом и перевязать стрелками зеленого лука. Подать, украсив по вашему вкусу.

Рулетики из ростбифа с грушами в красном вине

время приготовления 40 минут

состав:

Вырезка говяжья – 800 г, груши -4 шт., сельдерей (черешки) – 6 шт., морковь -1 шт., петрушка -1 пучок, вино красное сухое – 400 мл, масло оливковое -2 ст л., гвоздика сушеная -2 шт., перец душистый горошком -1 ч. л., соль, черный молотый перец по вкусу, зелень для украшения.

приготовление:

Груши очистить от кожуры, вырезать сердцевину, разрезать на 4 части и залить вином. Добавить гвоздику и душистый перец, на слабом огне довести до кипения и варить 2–3 минуты. Затем дать грушам полностью остыть в вине, нарезать дольками толщиной 1 см, снова переложить в сотейник с вином и поставить в холодильник на 1 час. Вырезку натереть солью и перцем, смазать маслом, накрыть пленкой и оставить на 20 минут. Затем обжарить мясо со всех сторон в большой сковороде на сильном огне до румяной корочки и довести до готовности в духовке при 220 °С в течение 20 минут. Мясо вынуть и остудить, температуру

уменьшить до 180 °С. Морковь и сельдерей нарезать тонкой соломкой, корень петрушки измельчить. Выложить овощи на противень, сбрызнуть маслом и готовить в духовке 10 минут. Остывший ростбиф нарезать тонкими ломтиками, в центр каждого уложить немного овощей, приправить солью и перцем и свернуть рулетом.

Выложить рулетики на ломтики груши и украсить зеленью.

Рулетики из ветчины с салатом

время приготовления 35 минут

состав:

Салат латук -1 кочан, творог – 200 г, ветчина – 200 г, огурцы – 2 шт., перец сладкий -1 шт., редис -1 пучок, укроп -1 пучок, чеснок -1 зубчик, перец красный острый – 0,25 шт., соль по вкусу.

приготовление:

Редис натереть на мелкой терке, зелень укропа мелко нарезать. Тщательно растереть творог вилкой, добавить укроп, соль и перемешать. Огурцы и ветчину нарезать тонкой соломкой, чеснок измельчить, сладкий и острый перец мелко нарезать. Соединить творожную смесь с перцем, чесноком, огурцами, редисом и ветчиной. Разобрать салат латук на листья. На основание каждого листа выложить небольшое количество начинки и свернуть лист в тугую трубочку. Выложить рулетики на блюдо и украсить по вкусу.

Фаршированные крабовые палочки

время приготовления 25 минут

состав:

Крабовые палочки -500 г, листья салата и зелень для украшения.

Для начинки: *творог -200 г, сыр -150 г, майонез -100 г, чеснок -3 зубчика, зелень петрушки и укропа -1 пучок.*

приготовление:

Крабовые палочки окунуть на 1–2 минуты в кипяток и развернуть. В творог добавить пропущенный через пресс чеснок, натертый на мелкой терке сыр, рубленую зелень, майонез и тщательно перемешать. Полученной массой смазать крабовые палочки, свернуть рулетом и поставить в холодильник на 1 час.

Подать на листьях салата, украсив зеленью.

Салат-коктейль из сельди со спаржевой фасолью и орехами

время приготовления 25 минут

состав:

На одну порцию: филе сельди – 35 г, спаржевая фасоль – 25 г, майонез -20 г, орехи кешью – 5 г, лук репчатый -5 г, зелень, специи по вкусу

приготовление:

Филе сельди очистить от кожи и нарезать мелкими кубиками. Фасоль отварить, охладить и нарезать соломкой. Все уложить на порционную тарелочку на листья салата, залить майонезом, перемешать и посыпать рубленой зеленью, специями и измельченными орехами.

Закуска из баклажанов с чесноком и сыром «Моцарелла»

время приготовления 1 час

состав:

Баклажан -1 шт., помидор -1 шт., чеснок – 2 зубчика, сыр «Моцарелла» -1 банка, масло оливковое – 2 ст. л., соль по вкусу.

приготовление:

Баклажаны нарезать пластинами, посолить и оставить на 1 час, чтобы убрать горечь. Затем ополоснуть и обсушить. Каждый ломтик смазать маслом, выложить на противень, выстеленный бумагой для выпечки, и поставить в духовку, нагретую до 200 °C, на 15–20 минут. Сыр «Моцарелла» натереть на крупной терке, добавить пропущенный через пресс чеснок и перемешать. Помидор очистить от кожицы и нарезать дольками. Выложить запеченные баклажаны на блюдо, каждый ломтик посыпать тертым сыром, положить дольку помидора и свернуть рулетом. Сверху также посыпать сыром и запекать в духовке в течение 5-10 минут до расплавления сыра. Подавать блюдо можно как горячим, так и холодным.

Фуршетные канапе и тарталетки

Канапе с курицей и языком

время приготовления 15 минут

состав:

Мясо куриное отварное -100 г, язык говяжий отварной -100 г, хлеб ржаной -350 г, горчица -4 ч. л., масло сливочное – 80 г, майонез – 20 г, помидоры и зелень для украшения.

приготовление:

Хлеб нарезать ломтиками. Масло смешать с горчицей, смазать хлеб. Курицу и язык мелко нарезать, смешать с майонезом и выложить на хлеб. Украсить бутерброды нарезанным помидором и зеленью.

Канапе с кроличьим паштетом

время приготовления 30 минут

состав:

Кролик -1 шт., лук репчатый – 200 г, морковь – 200 г, вино белое -150 мл, вода – 3 стакана, масло растительное -50 мл, майонез -100 г, мука -100 г, хлеб для тостов -30-40 ломтиков, соль, перец, лавровый лист по вкусу, огурец, зелень, паприка молотая для украшения.

приготовление:

Кролика вымыть, разделить на части, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить. Лук и морковь нарезать крупными кусками и слегка обжарить. Добавить в сковороду вино и лавровый лист, сверху уложить кролика, влить воду и тушить до готовности. На приготовление кролика вы потратите 2 часа 30 минут. Готового кролика остудить, мясо отделить от костей и размолоть в блендере с добавлением муки, моркови, лука и небольшого количества жидкости, в которой тушился кролик. Полученную массу с помощью кондитерского мешка выдавить на хлеб, предварительно подсушенный в духовке и смазанный майонезом, и оформить огурцом, паприкой и зеленью.

Канапе с утиным паштетом

время приготовления 40 минут

состав:

Утка -1 шт., сало свежее -100 г, масло сливочное – 200 г, лук репчатый – 200 г, коньяк -1 ст. л., хлеб для тостов -30-40 шт., сыр -100 г, зелень -1 пучок, соль, черный молотый перец по вкусу.

приготовление:

Утку вымыть, натереть солью и перцем, внутрь положить сало и лук, обернуть фольгой и запекать в духовке при 150–160 ˚С в течение 1,5–2 часов. Готовую утку охладить, отделить мясо от костей и дважды перекрутить на мясорубке с добавлением сливочного масла, лука и запеченного сала. В массу добавить коньяк, перемешать, поместить в кондитерский мешок и выдавить на тостовый хлеб, предварительно подсушенный в духовке. Оформить канапе зеленью и тертым сыром.

Канапе с сельдью и лимоном

время приготовления 15 минут

состав:

Сельдь слабосоленая (филе) -200 г, хлеб «Бородинский» – 10 ломтиков, водка -2 ст. л., сахар -1 ч. л., лимон -1 шт., черный молотый перец по вкусу, зелень для украшения.

Для ароматного масла: *масло сливочное -100 г, кориандр в зернах -1 ч. л., укроп -1 пучок, соль по вкусу.*

приготовление:

Сельдь нарезать кусочками со стороной 2 см, сбрызнуть их водкой, смешанной с сахаром, перцем, и поставить в холодильник на 3 часа. Каждый ломтик хлеба разрезать на четыре части, смазать приготовленным маслом, сверху положить сельдь, нарезанный полукружиями лимон, посыпать перцем, украсить зеленью и подать на стол.

Приготовление ароматного масла: укроп мелко нарезать, кориандр нагреть на сковороде без масла в течение 2–3 минут и растереть. Смешать укроп, кориандр, размягченное сливочное масло и посолить.

Канапе с красной рыбой и перепелиными яйцами

время приготовления 30 минут

состав:

Яйца перепелиные – 20 шт., слабосоленая красная рыба -150 г, огурец крупный – 0,5 шт., хлеб – 20 ломтиков, крем-сыр сливочный -100 г, икра красная, зелень для украшения.

приготовление:

Яйца отварить вкрутую и очистить. Рыбу нарезать тонкими ломтиками. Огурец нарезать кружочками. Яйца завернуть в ломтики семги, скрепить зубочистками.

На хлеб намазать немного крем-сыра, положить ломтик огурца, установить обернутое семгой яйцо и украсить красной икрой и зеленью.

Канапе с утиным филе и имбирем

время приготовления 30 минут

состав:

Хлеб тостовый – 6 ломтиков, утиное филе-1 шт., мягкий плавленый сыр «Виола» -1 ст. л., перец острый-0,5 стручка, зелень, листья салата для украшения.

Для маринада: *имбирь маринованный-20 г, соус соевый-2 ст. л., чеснок-1 зубчик.*

приготовление:

Для приготовления маринада тщательно смешать все перечисленные ингредиенты.

Замариновать утиное филе и поставить в холодильник на 6 часов.

Хлеб подсушить в духовке, охладить и смазать сыром «Виола».

Сверху положить тонко нарезанное утиное филе, свернув его рулетом.

Подать канапе на листьях зеленого салата, украсив ветками петрушки и сладким болгарским перцем, нарезанным кольцами.

Канапе с фаршированными кальмарами и анчоусами

время приготовления 30 минут

Эти закусочные канапе прекрасно сочетаются с сухими винами и крепкими напитками. Многие хозяйки любят подавать их к пиву.

состав:

Кальмары маринованные – 20 шт., крабы консервированные -1 банка (170 г), анчоусы в масле -1 банка (60 г), крем-сыр – 200 г, масло сливочное – 100 г, хлеб белый – 20 ломтиков, хрен готовый – 1 ч. л., соль, черный молотый перец по вкусу, зелень для украшения.

приготовление:

С крабов слить жидкость, измельчить их в блендере с крем-сыром, добавить хрен, соль, перец и охладить.

Отдельно взбить блендером размягченное сливочное масло и анчоусы, добавить перец и также охладить.

С хлеба срезать корочки, разрезать каждый ломтик пополам и с двух сторон обжарить на сухой сковороде.

Намазать каждый ломтик анчоусным маслом и сложить по два вместе.

С кальмаров слить жидкость и с помощью кондитерского мешка наполнить их крабовым кремом.

На хлеб выложить зелень, фаршированных кальмаров и закрепить шпажками.

Канапе со шпротами, сыром и корнишонами

время приготовления 15 минут

состав:

Шпроты -100 г, сыр -300 г, масло сливочное-50 г, творог – 200 г, корнишоны маринованные – 6 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

приготовление:

Смешать в блендере масло со шпротами и творогом. Смазать этой массой ломтики сыра и соединить по два. Сверху положить корнишон и скрепить зубочисткой. Подавать, украсив зеленью петрушки.

Тарталетки с благородным голубым сыром

время приготовления 1 час 30 минут

состав:

Для тарталеток: *мука -300 г, масло сливочное -200 г, желтки яичные -4 шт., вода -1 ч. л., соль – 0,25 ч. л.*

Для начинки: *лук-порей -400 г, чеснок -1 зубчик, вино белое*

сухое -100 мл, сыр с плесенью -120 г, масло сливочное – 25 г, тимьян -1 пучок, соль, черный молотый перец по вкусу.

приготовление:

Приготовление тарталеток: соединить муку с солью, положить нарезанное кубиками масло и смешать до консистенции крошек. Добавить 3 желтка, воду и замесить тесто. Скатать его в шар и положить в холодильник на 1 час. Затем накрыть тесто пищевой пленкой, раскатать и разложить в формочки, формируя бортики. Выпекать тарталетки на среднем огне в духовке в течение 10–15 минут, насыпав внутрь сухую фасоль для сохранения формы.

Затем фасоль убрать, края тарталеток смазать оставшимся желтком, положить внутрь лук, раскрошить сыр и запекать еще 10 минут.

Приготовление начинки: в сливочном масле обжарить нашинкованный лук, пропущенный через пресс чеснок, добавить вино, рубленый тимьян, перец, соль и готовить под крышкой 15 минут. Затем снять крышку, дать жидкости выпариться и остудить.

Закусочный праздничный торт с курицей и грибами

время приготовления 1 час 30 минут

состав:

Для теста: *сыр «Российский» – 350 г, майонез – 200 г, мука -5 ст. л., яйца – 4 шт., морковь -1 шт., укроп, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Для начинки: *курица отварная -300 г, шампиньоны – 250 г, репчатая луковица -1 шт., плавленый или сливочный сыр -200 г, майонез -150 г, чеснок – 2 зубчика, укроп, соль, черный молотый перец по вкусу, растительное масло для жарки.*

приготовление:

Натереть сыр на терке. Взбить яйца с майонезом, добавить муку и сыр, хорошо перемешать до однородности. Тесто разделить на 2 части.

На растительном масле обжарить мелко натертую морковку, жарить несколько минут, до готовности. Мелко порезать свежий укроп. В одну часть теста добавить укроп, в другую – морковь.

На хорошо разогретой сковороде поджарить блинчики из полученного теста.

Должны получиться укропные и морковные слои для

будущего торта.

Приготовление начинки: мелко нарезать курицу. Грибы и лук также мелко порубить. На масле обжарить лук до прозрачности, добавить грибы и жарить вместе около 10 минут, пока не выпарится жидкость. Посолить и приправить по вкусу перцем.

Сыр растереть с майонезом, добавить измельченный чеснок, мелко нарезанный укроп, соль и перец.

Собрать торт: выложить укропный корж на тарелку, смазать сырной массой, выложить слой грибов с луком, накрыть морковным коржом, снова смазать тонким слоем сырно-майонезной массы, выложить слой нарезанной отварной курицы.

Повторить, пока не закончатся коржи.

Готовый торт украсить по своему усмотрению и поставить в холодильник для пропитки.

Торт с грибами и курицей получается очень сытный, поэтому его часто подают не к закусочному столу, а в качестве основного блюда.

Мясные блюда к праздничному столу

Классический печеночный торт

время приготовления 2 часа

состав:

Печень говяжья -500 г, сыр -200 г, яйцо -1 шт., майонез – 200 г, крупа манная – 0,5 стакана, мука -1 ст. л., морковь -1 шт., шпинат – 200 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, масло растительное – 0,5 стакана, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень для украшения.

приготовление:

Морковь отварить, остудить и очистить. Печень промыть, зачистить от пленок, перекрутить на мясорубке, смешать с манной крупой и оставить на 25–30 минут, чтобы крупа набухла.

Лук нарезать небольшими кусочками, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, остудить, переложить в блендерную чашу и взбить с яйцом.

Полученную смесь добавить к печеночной массе, всыпать муку, посолить, поперчить и перемешать.

Приготовленное тесто разделить на 6 порций. Выложить порцию теста на сковороду с раскаленным маслом в виде лепешки диаметром около 15 см и обжарить на среднем огне по 3 минуты с каждой стороны. Таким же образом обжарить оставшееся тесто.

Шпинат припустить в собственном соку в течение 3 минут, отцедить и смешать с частью майонеза. Сыр натереть, смешать с измельченным чесноком и майонезом.

Вареную морковь натереть на крупной терке и смешать с майонезом. Уложить готовые печеночные лепешки, смазывая каждую приготовленными начинками в произвольном порядке.

Торт накрыть пленкой и дать настояться в холодильнике 1,5–2 часа. Подать, украсив зеленью.

Буженина, шпигованная курагой и чесноком

время приготовления 2 часа

состав:

Карбонад (свиное филе) -1,2 кг, курага -10-12 шт., чеснок – 6–8

шт., сало – 8-10 брусочков длиной 3 см, масло сливочное -1 ст. л., хрен – 2 ст. л., соль, красный молотый перец, семена кунжута, лавровый лист по вкусу

приготовление:

Свинину промыть и обсушить. В мясе сделать 6–8 проколов и в каждое углубление положить кусочек сала, целую курагу и чеснок. Смешать соль с перцем и натереть мясо со всех сторон. Сверху посыпать красным перцем, положить лавровый лист и накрыть ломтиками сала. Смазать фольгу небольшим количеством масла, выложить подготовленную свинину и завернуть в фольгу. Запекать в духовке при 200 ˚С в течение 1 часа. Затем раскрыть мясо, посыпать семенами кунжута и запекать еще 5-10 минут до золотистой корочки. Готовое мясо переложить в чистую фольгу, остудить, нарезать кусочками и подавать на стол с хреном.

Буженина в горчичной панировке

время приготовления 4 часа

состав:

Окорок свиной -1,5–2 кг, чеснок – 2 зубчика, майонез, горчица, соль, черный молотый перец по вкусу, листья салата и зелень для украшения.

приготовление:

На фольгу выложить мясо, с помощью ножа сделать глубокие надрезы и нашпиговать чесноком. Смешать майонез с горчицей и смазать мясо, затем натереть солью и перцем. Завернуть в несколько слоев фольги и выпекать в духовке при 170 ˚С в течение 3,5–4 часов. Готовое мясо нарезать и подать на стол, украсив листьями салата и зеленью.

Ветчина в сырном желе

время приготовления 3 часа

состав:

Ветчина -300 г, сыр твердый-300 г, чеснок – 2 зубчика, желатин -10 г, вода -1 стакан, зелень укропа и петрушки -1 пучок, листья салата для украшения.

приготовление:

Зелень измельчить. Чеснок пропустить через пресс. Желатин замочить в теплой воде и размешивать до его полного растворения. Сыр натереть на мелкой терке, смешать с зеленью, чесноком, залить раствором желатина и размешать до однородной массы. Если масса очень жидкая, поставить в холодильник для застывания. На расстеленную на столе пищевую пленку выложить сырную массу и раскатать тонким слоем по размеру куска ветчины. На сырную массу выложить ветчину, плотно обернуть ее пищевой пленкой и поставить в холодильник на 2–3 часа. Подавать на стол на листьях салата, сняв пищевую пленку и нарезав ломтиками.

Баклажаны с печенью в чесночно-грибном соусе

время приготовления 2 часа

состав:

Баклажаны -3 шт., печень говяжья -500 г, перец сладкий – 2 шт., лук репчатый -2 шт., морковь – 2 шт., масло растительное – 3 ст. л., соль, черный молотый перец по вкусу.

Для соуса: *майонез -150 г, чеснок -5 зубчиков, шампиньоны – 4 шт.*

приготовление:

Баклажаны нарезать вдоль пластинами, посолить и оставить на 20 минут. Затем промыть холодной водой, чтобы ушла горечь. Перец нарезать полосками, посолить и запекать в микроволновке в течение 10 минут до мягкости. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать кубиками. Морковь с луком пассеровать в растительном масле в течение 5–7 минут. Печень нарезать ломтиками, немного посолить, поперчить и обжарить в растительном масле по 2 минуты с каждой стороны. Баклажаны обжарить и смазать чесночно-грибным соусом. Положить на каждый по кусочку обжаренной печени и запеченного перца, выложить пассерованный лук с морковью и завернуть края.

Приготовление соуса: майонез смешать с измельченным чесноком. Грибы мелко нарезать, обжарить и добавить в соус.

Баранина с чесноком и орегано

время приготовления 3 часа

состав:

Баранина на кости – 2 кг, зелень и сладкий болгарский перец

для украшения.

Для маринада: *лимоны – 3 шт., вино белое -1 стакан, чеснок -3 зубчика, орегано по вкусу.*

приготовление:

Мясо отделить от кости, натереть приготовленным маринадом и оставить в прохладном месте на 2 часа. По истечении этого времени запекать баранину в духовке при температуре 180 ˚С около 1 часа. Затем переложить мясо в миску, накрыть фольгой и оставить на 10 минут. Подавать, украсив зеленью и нарезанным кружочками перцем.

Приготовление маринада: чеснок измельчить, смешать с вином, лимонным соком и орегано.

Запеченные гусиные ножки с имбирем

время приготовления 1 час 30 минут

состав:

Гусиные ножки – 2 шт., чеснок – 2–3 зубчика, лукрепчатый -1 шт., имбирь свежий -2-3 г (или маринованный – 5-10 г), соль, черный молотый перец по вкусу.

приготовление:

Ножки вымыть, посолить, поперчить и уложить в глубокую посуду для запекания. Добавить крупно нарезанный лук, чеснок и имбирь. Посуду накрыть фольгой и поставить в духовку, нагретую до 150 ˚С, на 1 час.

Затем снять фольгу, увеличить температуру до 200 ˚С и запекать до золотистой корочки. Подать, украсив по вашему вкусу.

Индюшиная ножка, шпигованная чесноком

время приготовления 2 часа

состав:

Индюшиная ножка -1 шт., чеснок-3 зубчика, мягкая зернистая горчица – 2–3 ст. л., вода -1 стакан, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень укропа и сладкий перец для украшения.

приготовление:

Ножку вымыть, обсушить и натереть солью и перцем. Чеснок нарезать пластинами и нашпиговать им мясо. Обильно смазать

ножку горчицей и оставить на 2 часа. Затем завернуть ножку в фольгу, выложить на противень, налив в него воду, и запекать 1–1,5 часа при температуре 200 °С. В конце приготовления развернуть фольгу и запечь до румяной корочки. Подать на стол, украсив зеленью укропа и мелко нарезанным перцем.

Фаршированные куриные ножки

время приготовления 40 минут

состав:

Окорочка куриные – 6 шт., мука -2 ст. л., яйцо -1 шт., хлопья кукурузные несладкие – 2 ст. л., масло растительное – 3 ст. л., соль, черный молотый перец, чеснок по вкусу.

Для фарша: *морковь -1 шт., лук репчатый -1 шт., сельдерей (корень) -150 г, масло растительное – 2 ст. л., соль, черный молотый перец, майоран по вкусу.*

приготовление:

Окорочка освободить от костей, оставляя нижний сустав, посолить, поперчить и смазать пропущенным через пресс чесноком. Нафаршировать окорочка приготовленной смесью, запанировать в муке, яйце и кукурузных хлопьях и обжарить в растительном масле до румяной корочки. Довести до готовности в духовке в течение 20 минут. Подавать, украсив по вашему вкусу.

Приготовление фарша: лук, морковь и сельдерей нарезать соломкой и тушить на растительном масле до полуготовности. Добавить соль, перец, майоран и слегка охладить.

Куриный рулет с козьим сыром

время приготовления 30 минут

Куриный рулет с беконом и козьим сыром – достаточно сытное блюдо. Поэтому его не обязательно подавать с горячим гарниром. Он будет прекрасно сочетаться с овощным салатом и красным сухим вином.

состав:

Куриное филе -300 г, бекон -150 г, листья салата -50 г, сыр козий – 60 г, сладкий болгарский перец -2 шт., масло растительное – 3 ст. л., соус «Чили» сладкий -150 г, вода – 2 ст. л., соль, сахар, черный молотый перец по вкусу, зелень для украшения.

приготовление:

Куриное филе отбить и замариновать в сладком соусе «Чили». На пищевую пленку выложить слоями: ломтики бекона, маринованное куриное филе, листья салата, нарезанный кубиками козий сыр.

При помощи пленки свернуть филе рулетом и положить в холодильник на 1 час.

Перец очистить от семян и кожуры, нарезать полосками и при помощи блендера взбить в пюре; добавить масло, воду, соль, перец, сахар и подогреть.

Вынуть куриный рулет из холодильника, удалить пленку и жарить на сковороде до золотистого цвета, затем выпекать в духовке около 20 минут при температуре 180 °С.

Подавать рулет с соусом из сладкого перца, нарезав ломтиками и украсив зеленью.

Курица с тыквой и шампиньонами в сливках

время приготовления 30 минут

состав:

Куриное филе -1 кг, тыква-350 г, шампиньоны-300 г, лук репчатый -1 шт., сливки 20 %-ной жирности – 200 мл, сок лимона -1 ст. л., соус соевый -1 ст. л., масло растительное – 2 ст. л., соль, черный молотый перец по вкусу, зелень петрушки для украшения.

приготовление:

Тыкву нарезать кубиками со стороной 2 см, шампиньоны – четвертинками. Лук мелко нарубить.

Филе нарезать кусочками. Обжарить курицу на сильном огне в растительном масле и переложить на тарелку. В той же сковороде в течение 2–3 минут обжарить лук. Добавить грибы и тыкву и жарить, помешивая, в течение 10 минут. Добавить соевый соус, лимонный сок, курицу и сливки.

Посолить и поперчить по вкусу, довести до кипения, уменьшить огонь и тушить до мягкости – около 10–15 минут. Перед подачей на стол посыпать блюдо мелко нарезанной зеленью петрушки.

Люля-кебаб, запеченный в духовке

время приготовления 45 минут

состав:

Фарш говяжий -600 г, салат китайский -2-3 листа, помидор -1 шт., сок лимона -4 ст. л., лук репчатый -2 шт., чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки рубленая – 2 ст. л., масло растительное – 2 ст. л., шпажки деревянные – 3 шт., соль, специи по вкусу, зелень укропа для украшения.

Для соуса: *огурцы консервированные – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, йогурт натуральный -150 г, соль, черный молотый перец по вкусу.*

приготовление:

Одну луковицу и два зубчика чеснока измельчить, соединить с фаршем, приправить специями, солью, добавить зелень петрушки, перемешать и дать постоять 30 минут. Мокрыми руками сформовать из фарша колбаски длиной 10–15 см и толщиной 3 см и наколоть на смазанные маслом шпажки (шпажки заранее замочить в воде). Нагреть духовку до 200 °С и запекать кебабы на смазанном маслом противне, время от времени переворачивая, в течение 20 минут. Оставшуюся луковицу и другие овощи нарезать, выложить на тарелку и полить лимонным соком, добавить зелень укропа. Подавать кебабы на стол с приготовленным соусом.

Приготовление соуса: натереть на терке огурцы, чеснок и соединить с йогуртом. Добавить соль, перец и перемешать.

Мясо в медово-кунжутной панировке

время приготовления 40 минут

состав:

Свинина -1 кг, семена кунжута -10-20 г, мед -2 ст. л., масло растительное – 2 ст. л., чеснок – 3 зубчика, вино красное -100 мл, соль, специи по вкусу.

приготовление:

Мясо разделить на порционные куски, посолить, натереть специями и выложить в стеклянную посуду для запекания. Мед смешать с растительным маслом, добавить измельченный чеснок. Смазать мясо полученной смесью, посыпать семенами кунжута и поставить в нагретую духовку на сильный огонь. Когда появится сок, уменьшить огонь и запекать мясо до румяной корочки. Затем добавить красное вино, накрыть крышкой и тушить до готовности мяса.

Свиная ножка, фаршированная грибами с сыром

время приготовления 2 часа

состав:

Ножка свиная с копытцем -1 шт., сыр – 2 ломтика, ветчина -2 ломтика, грибы -2-3 шт., вода -1 стакан, соль, специи по вкусу.

приготовление:

Ножку вымыть и аккуратно, постепенно опуская кожу вниз, вырезать кость с мясом. Мясо срезать с кости и перекрутить на мясорубке, добавить нарезанные мелкими кубиками сыр, ветчину и обжаренные грибы. Посолить, добавить специи. Ножку нафаршировать, зашить, обернуть фольгой, выложить в глубокий противень, долить воды и выпекать не менее 2 часов при температуре 160–180 ˚С, по мере выкипания добавляя в противень воду. Подавать блюдо, предварительно удалив нитки.

Ростбиф из телятины под вишневым соусом

время приготовления 1 час

состав:

Говядина (толстый край) -2-2,5 кг, тимьян сушеный – 0,5 ч. л., соль, черный молотый перец по вкусу, зелень для украшения.

Для соуса: *красное сухое вино – 500 мл, вишни без косточек-200 г, сахар-100 г.*

приготовление:

Мясо вымыть, посолить, поперчить, посыпать тимьяном и оставить мариноваться на 2–3 часа.

Затем завернуть мясо в фольгу и поставить в нагретую до 150 ˚С духовку на 40–60 минут.

Готовый ростбиф подавать горячим, полив вишневым соусом и украсив зеленью.

Приготовление соуса: упарить вино, смешанное с сахаром, чтобы оно выпарилось наполовину, добавить вишни и варить до консистенции соуса.

Свинина, запеченная с овощами

время приготовления 1 час 30 минут

состав:

Свиные отбивные -1 кг, помидоры -2 шт., перец сладкий (желтый и красный) -2 шт., лук репчатый -2 шт., кабачок -1 шт., масло растительное – 3 ст. л., соль, черный молотый перец по вкусу.

приготовление:

Овощи вымыть и нарезать: помидоры – ломтиками, перец – полосками, предварительно очищенный кабачок – кружками, лук – полукольцами. Все посолить, поперчить, заправить растительным маслом и дать постоять 10–15 минут, чтобы овощи пустили сок. Мясо вымыть, каждую отбивную разрезать пополам, но не отбивать. На противень выложить, посыпав солью и перцем, кабачки и часть лука, мясо и оставшиеся овощи. Полить все выделившимся соком и запекать до готовности около 1 часа.

Свинина с грибами в слоеном тесте

время приготовления 1 час

состав:

Свиной ошеек -1 кг, тесто слоеное-500 г, яйцо -1 шт., масло растительное – 0,5 стакана, специи, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для начинки: *шампиньоны – 500–800 г, лук репчатый – 1 шт.*

приготовление:

Из свиного ошейка сделать подобие сумки с крышкой: срезать пласт мяса толщиной 1 см – это будет крышка; сделать надрезы вдоль куска, чтобы образовались карманы.

Посыпать свинину специями, посолить, поперчить и нафаршировать грибной начинкой.

Мясо обвязать ниткой и обжарить со всех сторон на сковороде до полуготовности, дать остыть, удалить нитки и завернуть мясо в раскатанное тесто. Смазать его взбитым яйцом и запекать в духовке при 200 °С в течение 40–60 минут.

Приготовление начинки: обжарить мелко нарезанный лук и грибы, посолить и перемешать.

Сочный куриный рулет

время приготовления 1 час

состав:

Курица среднего размера -1 шт., шампиньоны консервированные

-400 г (или 200 г свежих), сыр -400 г, майонез – 200 г, бульонные кубики – 2 шт., чеснок – 4–5 зубчиков, сок лимона – 4 ст. л., соль, черный молотый перец по вкусу.

приготовление:

Курицу разрезать по грудинке и, разломив ребра, распластать.

Острым ножом осторожно удалить все кости, предварительно отрезав голени. Выложить курицу в глубокую посуду, полить соком лимона и оставить на 30 минут.

Шампиньоны нарезать пластинами, сыр натереть на крупной терке, чеснок пропустить через пресс. Натереть курицу измельченными бульонными кубиками, чесноком, солью и перцем.

Сверху выложить слой грибов, смазать майонезом и посыпать сыром.

Скрутить курицу рулетом, выложить на противень и запекать в духовке на среднем огне около 40 минут.

Свиная вырезка с капустой брокколи под пикантным кисло-сладким соусом

время приготовления 2 часа

состав:

Свинина (вырезка) -500 г, брокколи -300 г, перец сладкий -2-3 шт., ананасы консервированные -1 банка, лук репчатый – 2 шт., лук зеленый – 0,5 пучка, соус соевый – 2 ст. л., уксус рисовый или яблочный – 2 ст. л., вода -3 ст. л., крахмал -1,5 ч. л., масло растительное – 2 ст. л., соль по вкусу.

приготовление:

Брокколи разделить на соцветия и отварить в подсоленной воде.

Перец нарезать на квадратики со стороной 2–3 см.

Свиную вырезку нарезать длинными тонкими кусочками.

Обжарить мясо на сильном огне и переложить на тарелку.

В той же сковороде обжарить сладкий перец и нарезанный кольцами лук, добавить мясо, ананасы, нарезанные кусочками, и брокколи.

Влить уксус, соевый соус, 100 мл сиропа от ананасов и добавить крахмал, разведенный в воде. Жарить, помешивая, до загустения соуса.

Подать блюдо к столу, посыпав мелко нарезанным зеленым

луком.

Телятина, фаршированная овощами

время приготовления 35 минут

состав:

Телятина -200 г, масло оливковое – 2 ст. л., соль, черный молотый перец по вкусу.

Для фарша: *шампиньоны -100 г, перец сладкий -1 шт., цукини -1 шт.*

приготовление:

Телятину нарезать ломтиками, слегка отбить, посолить и поперчить. Выложить подготовленные овощи на телятину слоями и свернуть рулетом, скрепив деревянными шпажками. Обжарить рулеты на сильном огне в оливковом масле до румяной корочки и довести до готовности в духовке при 180 ˚С в течение 25–30 минут. Подать мясо, нарезав ломтиками и украсив по вашему вкусу.

Приготовление фарша: грибы нарезать пластинами, цукини – кольцами, перец – соломкой.

Пикантное заливное из свинины и курицы с овощами

время приготовления 3 часа

состав:

Голяшка свиная -1 шт. (1,5 кг), голень куриная – 4 шт., бедра куриные – 2 шт., морковь – 2 шт., лук репчатый – 3 шт., корень петрушки – 1 шт., корнишоны маринованные – 1 банка (380 г), маринованные баклажаны – 200 г, вода – 2 л, желатин – 1 пакетик, зелень петрушки – 1 пучок, лист лавровый – 6 шт., перец душистый горошком – 10 шт., перец черный горошком – 16 шт., соль по вкусу.

приготовление:

Вымыть свинину и курятину и варить отдельно с добавлением очищенной моркови, двух луковиц, соли, перца и корня петрушки, взяв их в равном количестве, около 2 часов. За 1 час до готовности добавить лавровый лист.

Мясо отделить от костей и мелко нарезать, бульон процедить.

Развести желатин в 1 л бульона. Мелко нарезать оставшийся лук, корнишоны и баклажаны – небольшими кусочками.

Добавить овощи к мясу, влить немного бульона с желатином и перемешать.

Петрушку мелко нарезать. Налить в форму немного бульона и посыпать петрушкой.

Разделить оставшееся количество петрушки на 2–3 части, а мясо – на 3–4 части.

Выкладывать слоями мясо с овощами и петрушку поочередно, придавливая их и смачивая бульоном.

Поставить заливное в холодильник на сутки. Перед употреблением в пищу форму с заливным предварительно погрузить в горячую воду на несколько минут.

Подавать блюдо, нарезав ломтиками толщиной 2 см. Отдельно подать хрен или горчицу.

Утиное филе в имбирном маринаде

время приготовления 30 минут

состав:

Утиное филе -4 шт., имбирь маринованный -50 г, соус соевый -50 мл, чеснок -5 зубчиков, горчица – 0,5 ч. л., масло растительное – 2 ст. л., черный молотый перец по вкусу, зелень для украшения.

приготовление:

Утиное филе вымыть, поперчить, замариновать в соевом соусе с горчицей, чесноком и имбирем и поставить в холодильник на ночь.

Затем обжарить филе с двух сторон до золотистой корочки и довести до готовности в духовке при 180 °С в течение 15–20 минут.

Подавать, нарезав ломтиками и украсив по вашему вкусу.

Утка, фаршированная капустой

время приготовления 1 час

состав:

Утка -1 шт. (2 кг), масло растительное -3 ст. л., соль, черный молотый перец по вкусу.

Для фарша: *капуста -400 г, лук репчатый -1 шт., черный перец горошком -5-6 шт., лавровый лист – 2–3 шт., вода -1,5 л, сок лимона -1 ст. л., масло растительное – 0,5 стакана, семена тмина – 0,5 ч. л., соль по вкусу.*

приготовление:

Утку выпотрошить и удалить хребет через разрез, стараясь не повредить кожу. Тушку посолить, поперчить.

Фаршировать утку приготовленной начинкой, зашить разрез и верхнее отверстие в тушке, заправив внутрь кожу шеи.

Обжарить утку в утятнице или другой посуде в растительном масле, не забывая переворачивать, до румяной корочки со всех сторон.

Добавить бульон, в котором варились кости и потроха, накрыть крышкой и тушить 40–50 минут, периодически поливая утку бульоном. Затем снять крышку, увеличить огонь и упарить бульон до консистенции соуса.

Готовую утку выложить на сервировочную тарелку и полить соусом.

Приготовление фарша: кости с мясом и потроха без печени отварить в течение 1 часа с добавлением очищенного лука, перца горошком и соли.

За 5 минут до окончания варки положить лавровый лист. Готовый бульон процедить.

Отварное мясо снять с костей и нарезать вместе с потрохами, добавить мелко нарезанную печень.

Капусту нашинковать и обжарить в растительном масле, не накрывая крышкой, в течение 10–15 минут.

Когда капуста станет мягкой, добавить лимонный сок, семена тмина, посолить и тушить до готовности.

Добавить к капусте нарезанное мясо, перемешать и дать немного остыть.

Свиная корейка, фаршированная яблоками с сыром

время приготовления 35 минут

состав:

Свиная корейка на кости – 600 г, масло растительное – 4 ст. л., соль, черный молотый перец по вкусу, листья салата, веточки розмарина для украшения.

Для фарша: *яблоко -1 шт., сыр -100 г.*

приготовление:

Свиную корейку вымыть, нарезать на стейки толщиной 5 см, посолить, поперчить и сделать глубокий надрез кармашком.

Положить в кармашек начинку, края скрепить зубочистками.

Обжарить стейки на сковороде на сильном огне и довести до готовности в духовке при 180–200 °С в течение 20–25 минут.

Выложить мясо на листья салата и украсить веточками розмарина.

Приготовление фарша: яблоко, очищенное от кожуры, и сыр натереть на крупной терке и смешать.

Куриное филе, фаршированное творогом и паприкой

время приготовления 25 минут

состав:

Куриное филе -1 шт., паприка сушеная – 0,25 ст. л., масло растительное -1 ст. л., лук крымский – 0,5 шт., зелень укропа для украшения.

Для фарша: *творог – 2 ст. л., чеснок – 0,5 зубчика, укроп – 2 веточки, соль, черный молотый перец по вкусу.*

приготовление:

Куриное филе вымыть, посолить, поперчить, сделать надрез кармашком и наполнить приготовленным фаршем. Края надреза скрепить зубочистками. Посыпать куриное филе паприкой и выпекать в духовке при 180 °С 15 минут. Затем смазать мясо растительным маслом и разрезать пополам. Подать, посыпав зеленью, с нарезанным кольцами крымским луком.

Приготовление фарша: творог протереть через сито, добавить мелко нарезанный укроп и чеснок, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Холодец из курицы

время приготовления 1 час

состав:

Курица -1 шт. (1–1,5 кг), морковь -2 шт., лук репчатый – 1 шт., лавровый лист – 2 шт., желатин – 2 пакетика по 15 г, горчица столовая -1 ст. л., вода – 3 стакана, черный перец горошком, соль, чеснок по вкусу, зелень, помидоры для украшения.

приготовление:

Курицу отварить с добавлением очищенной моркови, лука, чеснока и перца. За 15 минут до окончания варки добавить лавровый лист. Развести желатин в теплой кипяченой воде и дать ему набухнуть. Вынуть из бульона курицу и овощи, бульон процедить. Разобрать курицу, отделить мясо от костей, нарезать небольшими кусочками и выложить в формы для холодца.

Процеженный бульон поставить на огонь, добавить набухший желатин, тщательно размешать и подогреть, не доводя до кипения.

Залить мясо бульоном, охладить и поставить в холодильник до полного застывания. Подавать на стол с горчицей, украсив зеленью и нарезанными полукольцами помидорами.

Цыпленок табака на салатных листьях

время приготовления 30 минут

состав:

Цыпленок -1 шт., масло растительное – 3 ст. л., чеснок – 3 зубчика, соль, черный молотый перец по вкусу, листья салата, перец сладкий, зелень для украшения.

приготовление:

Цыпленка разрезать вдоль грудки, развернуть, поместить в пакет и отбить с двух сторон, чтобы тушка приняла плоскую форму.

Затем посолить, поперчить, смазать пропущенным через пресс чесноком, положить под гнет и поставить в холодильник на 12 часов.

В сковороду с растительным маслом положить цыпленка, накрыть крышкой без ручки, поставить сверху гнет и обжарить с обеих сторон в течение 15–20 минут.

Готового цыпленка выложить на листья салата и украсить по вашему вкусу.

Куриные шарики в рисовой панировке

время приготовления 25 минут

состав:

Фарш куриный -500 г, рис отварной -300 г, яйца -2 шт., кинза -3 веточки, лук зеленый – 2 ст. л., соус соевый – 3 ст. л., масло растительное – 2 ст. л., крахмал -1 ч. л., соль, черный молотый перец по вкусу.

Кинзу и зеленый лук мелко нарезать и смешать с куриным фаршем. Посолить, поперчить, влить соевый соус, добавить яйца и тщательно перемешать. Рис смешать с крахмалом. Из фарша сформовать небольшие шарики и обвалять в рисе. В глубокой сковороде нагреть растительное масло и обжаривать шарики около 7 минут до золотистого цвета. Подавать на стол горячими.

Шашлычки из вырезки с овощами и грибами

время приготовления 35 минут

состав:

Вырезка -500 г, перец сладкий -1 шт., помидоры черри – 9 шт., лук репчатый -2 шт., шампиньоны -100 г, лист лавровый – 2–3 шт., перец черный горошком -3-4 шт., гвоздика – 3–4 шт., уксус – 4 ст. л., масло растительное – 2 ст. л., соль по вкусу, листья салата для украшения.

приготовление:

Мясо нарезать небольшими кусочками, лук – кружочками, выложить в глубокую посуду и добавить лавровый лист, гвоздику, перец горошком и лук. Залить все уксусом, перемешать, посолить и поставить на 2 часа в холодильник. Сладкий перец нарезать квадратными кусочками, шампиньоны в течение 2–3 минут обжарить в растительном масле. Нанизать помидоры черри, грибы, перец и мясо на шпажки и запекать в духовке на смазанном растительным маслом противне при температуре 200 ˚С в течение 30 минут, периодически переворачивая. Готовые шашлычки выложить на листья салата и украсить по вашему вкусу.

Язык, фаршированный зеленью

время приготовления 4 часа

состав:

Язык говяжий -1 шт., сыр твердый – 200 г, лук репчатый -1-2 шт., петрушка (корень) – 0,5 шт., зелень петрушки -1 пучок, чеснок – 2 зубчика, перец черный горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

приготовление:

Язык залить холодной водой и варить на слабом огне 2–3 часа. Перед окончанием варки положить в воду соль, корень петрушки, перец горошком и лавровый лист. Готовый язык переложить в посуду с холодной водой, снять с него кожицу и сделать надрез вдоль. Сыр натереть на мелкой терке, добавить рубленую зелень и чеснок, перемешать. Полученной массой нафаршировать язык, завернуть в фольгу и запекать в духовке при 180 ˚С в течение 15 минут. Готовый язык остудить, нарезать ломтиками и подать на стол, украсив по вашему вкусу.

Рыбные блюда к праздничному столу

Заливная рыба

время приготовления 1 час 45 минут

состав:

Рыба (любая) -1,5 кг, желатин -2 ч. л., лавровый лист – 2 шт., репчатый лук – 2 шт., уксус -1 ч. л., лимон – 1шт., морковь – 4 шт., душистый перец, зелень, соль, сахар, гвоздика по вкусу.

приготовление:

Подготовленную рыбу без костей нарезать кусками. Головы, кости и плавники залить холодной водой и довести до кипения, добавить нарезанные кусочками морковь и коренья петрушки, сельдерея, репчатый лук, лавровый лист, душистый перец, гвоздику, соль.

Варить не менее одного часа, затем отвар процедить через сито, вскипятить его еще раз и опустить в него куски рыбы. Варить до готовности 15–20 минут.

После этого готовую рыбу вынуть из отвара и охладить. В отвар добавить уксус, сахар и замоченный заранее желатин. Прогреть до тех пор, пока желатин не разойдется, процедить и охладить до комнатной температуры.

Красиво уложить рыбу в блюдо, залить отваром и поставить в прохладное место. Заливную рыбу можно украсить лимоном и зеленью.

Дорадо с карамелизированным чесноком-конфи

время приготовления 40 минут

состав:

Дорадо (тушка) -4 шт., розмарин-4 веточки, тимьян – 4 веточки, чеснок конфи -100 г, масло оливковое -100 мл, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для карамелизированного чеснока-конфи: *чеснок – 200 г, масло растительное -250 мл.*

приготовление:

Рыбу очистить, выпотрошить и сделать диагональные надрезы до кости по бокам с каждой стороны. В брюшко положить

чеснок-конфи, розмарин и тимьян, приправить солью и перцем, смазать оливковым маслом. Обжарить рыбу на гриле с каждой стороны в течение 7 минут и подать на стол.

Приготовление карамелизированного чеснока– конфи: залить чеснок маслом и готовить на слабом огне около 1 часа до мягкости, не доводя масло до кипения.

Кефаль, фаршированная гречкой и грибами

время приготовления 30 минут

состав:

Кефаль -1 кг, шампиньоны -1 кг, крупа гречневая -1 стакан, яйца – 3 шт., лук репчатый – 2–3 шт., масло растительное – 0,5 стакана, майонез по вкусу, петрушка, укроп для украшения.

приготовление:

Рыбу вымыть и очистить от чешуи. Аккуратно надрезать голову и выпотрошить, не разрезая брюшко. Голову отрезать и аккуратно снять с рыбы кожу. Отделить филе от костей и перекрутить на мясорубке. Лук измельчить и обжарить. Грибы отварить, нарезать кубиками, соединить с луком и тушить в течение 5–7 минут. Гречневую крупу промыть и отварить. Яйца отварить и измельчить. Зелень мелко нарезать. Соединить гречку, грибы, рыбный фарш, яйца, петрушку и укроп, перемешать и нафаршировать кожу рыбы. Подготовленную рыбу выложить на противень, смазанный маслом, полить майонезом и запекать в духовке при 180 °С до готовности.

Лосось в остро-молочном соусе

время приготовления 1 час

состав:

Лосось среднего размера -1 шт., лимоны – 2 шт., лук зеленый – 2 пучка, огурцы длинноплодные -3 шт., соль, черный молотый перец по вкусу.

Для соуса: *кресс-салат -400 г, чеснок – 3 зубчика, эстрагон – 0,5 пучка, йогурт натуральный – 600 мл, масло сливочное -100 г.*

приготовление:

Лосося очистить от чешуи, тщательно промыть и обсушить. Лимоны ошпарить кипятком и нарезать дольками. Зеленый лук крупно нарезать. Положить внутрь лосося лук и дольки лимона,

натереть сверху солью и перцем, завернуть в два слоя фольги и запекать в духовке при 160–170 ˚С в течение 1 часа. Готовую рыбу оставить в фольге на 15 минут, затем развернуть, переложить на блюдо и накрыть пленкой. Огурцы нарезать тонкими кружочками. Осторожно снять с лосося кожу, удалить плавники. По всей длине рыбы «чешуей» уложить кружочки огурцов. Подавать рыбу с приготовленным соусом.

Приготовление соуса: у кресс-салата и эстрагона удалить стебли и измельчить листья. Добавить пропущенный через пресс чеснок, йогурт и постепенно ввести растопленное масло.

Мидии в кисло-сладком соусе

время приготовления 30 минут

состав:

Мидии -500 г, перец болгарский -1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, сок лимона – 2 ст. л., вино белое -100 мл, масло оливковое – 2 ст. л., базилик свежий -1 веточка, соль, черный молотый перец по вкусу.

приготовление:

Мидии промыть, очистить, посолить, поперчить и сбрызнуть лимонным соком. Лук, чеснок и болгарский перец нарезать мелкими кубиками и обжарить в оливковом масле. Добавить белое вино и слегка упарить. Затем положить мидии и готовить 5-10 минут. Подавать горячими, посыпав мелко нарубленным базиликом и украсив по вашему вкусу.

Фаршированный пеленгас, запеченный в духовке

время приготовления 50 минут

> Холодную фаршированную рыбу можно подать на закуску. В горячем виде – это прекрасное основное блюдо.

состав:

Пеленгас -1 шт. (1–1,3 кг), сок лимона – 4 ст. л., соль, черный молотый перец по вкусу.

Для фарша: *морковь -1 шт., лук репчатый -1 шт., зелень укропа и петрушки -1 пучок, сок лимона – 2 ст. л., уксус -1 ч. л., соль, черный молотый перец по вкусу.*

приготовление:

Рыбу очистить, выпотрошить и удалить жабры. Затем вымыть, обсушить, снаружи и внутри натереть солью и перцем.

Нафаршировать брюшко пеленгаса приготовленной смесью, зашить, полить рыбу соком лимона, посыпать перцем и поставить мариноваться на ночь в холодильник.

Запекать в духовке при 180–200 ˚С в течение 40–50 минут. Подать блюдо на стол, предварительно удалив нитки и украсив по вашему вкусу.

Приготовление фарша: морковь натереть на крупной терке, лук нарезать тонкими полукольцами, зелень мелко нарубить. Смешать лук, морковь, лимонный сок, добавить соль, перец, уксус, зелень и перемешать.

Рыбное филе, запеченное с картофелем

время приготовления **50 минут**

состав:

Рыбное филе-500 г, картофель -1 кг, сыр -150 г, масло растительное – 2 ст. л., майонез -150 г, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень для украшения.

приготовление:

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками и посыпать солью и перцем. Картофель нарезать тонкими кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Форму для запекания смазать растительным маслом и ровным слоем выложить в нее часть картофеля. Сверху разместить кусочки рыбы, накрыть слоем оставшегося картофеля, посолить и поперчить. Полить все майонезом, посыпать тертым сыром и выпекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 30–35 минут. Подать, посыпав рубленой зеленью.

Рыбный гуляш с овощами

время приготовления 40 минут

состав:

Рыбное филе – 700 г, креветки очищенные -200 г, оливки -125 г, лук репчатый красный – 2 шт., перец красный сладкий -1 шт., фенхель (корень) -1 шт., чеснок – 2 зубчика, помидоры консервированные -1 банка (400 г), паста томатная -1 ст. л., масло оливковое – 2 ст. л., вино белое сухое -200 мл, соль, черный

молотый перец по вкусу, зелень петрушки для украшения.

приготовление:

Нагреть масло в большой кастрюле, добавить мелко нарезанные лук, фенхель, нарезанный полосками перец и измельченный чеснок и готовить, помешивая, на слабом огне в течение 10 минут. Затем положить помидоры, томатную пасту, влить вино, приправить и довести до кипения. Уменьшить огонь и тушить, не закрывая крышкой, 15 минут. Добавить нарезанную кусочками длиной 5 см рыбу и тушить до готовности. Затем положить оливки, креветки и тушить еще 5 минут. Подавать гуляш на стол, украсив петрушкой.

Салат из копченого лосося с авокадо

время приготовления 30 минут

состав:

Лосось копченый-300 г, авокадо -2 шт., перец сладкий – 1 шт., укроп рубленый – 0,5 стакана, сок лимона – 2 ст. л., майонез – 2 ст. л., соль, черный молотый перец по вкусу, листья салата, зелень укропа для украшения.

приготовление:

Авокадо разделить на две части и чайной ложкой вынуть мякоть. Сбрызнуть половинки авокадо лимонным соком и отложить. Нарезать небольшими кусочками мякоть авокадо, укроп, филе копченого лосося, перец, смешать и заправить майонезом. Наполнить половинки авокадо салатом и поставить в холодильник на 3–4 часа. Подавать на листьях салата, украсив веточками укропа.

Щука, фаршированная по-русски

время приготовления 1 час 30 минут

Если вам повезло приобрести роскошную щуку, то можете считать себя счастливчиком! Вам выпал шанс приготовить настоящее блюдо царского застолья – фаршированную щуку. Возьмите на заметку: это блюдо особенно превосходно в холодном виде.

состав:

Щука -1 шт. (1 кг), хлеб белый -100 г, молоко -1 стакан,

майонез – 2 ст. л., яйцо -1 шт., лук репчатый -1 шт., зелень -1 пучок, соль, черный молотый перец по вкусу.

приготовление:

Щуку очистить, не разрезая брюшка и не вырезая плавников, голову отделить, жабры удалить. Сделать по кругу надрезы, отделяя кожу от мяса.

Аккуратно снять кожу, у основания хвоста отрубить кость.

Выпотрошить рыбу, мясо отделить от кости. Хлеб замочить в молоке.

Мясо, хлеб и лук перекрутить на мясорубке 2–3 раза, зелень мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить и добавить яйцо.

Полученной массой нафаршировать кожу щуки, выложить на фольгу, смазать майонезом и накрыть фольгой. Запекать в духовке около 1 часа при температуре 180 °С.

Полностью остудить щуку, снять фольгу, украсить по вашему вкусу и подавать холодной.

Горячие гарниры

Картофельный гарнир «Гармошка с грибами»

время приготовления 1 час 15 минут

состав:

Картофель – 400 г, шампиньоны -100 г, подсолнечное масло -50 г, зелень укропа -1 пучок, соль, черный молотый перец по вкусу.

приготовление:

Грибы нарезать ломтиками, обдать кипятком. Очистить картофель и сделать глубокие надрезы, чтобы клубни раскрылись гармошкой. Затем в надрезы вложить грибы и веточки укропа. Посолить, поперчить, поместить картофель на форму и полить подсолнечным маслом. Накрыть фольгой и запекать в духовке в течение 30 минут. Снять фольгу и продолжать печь до тех пор, пока картофель не подрумянится. Перед подачей посыпать мелко нарубленным укропом.

Горчичный картофель

время приготовления 45 минут

состав:

Молодой картофель -1 кг, белый винный уксус – 2 ст. л., оливковое масло – 7 ст. л., красный винный уксус – 2 ст. л., зернистая горчица – 2 ст. л., зеленый лук (мелко нарезанный) – 2 пера, нарезанная петрушка – 2 ст. л., соль, черный молотый перец по вкусу.

приготовление:

Отварить картофель в соленой воде.

Слить и дать остыть, нарезать дольками и положить в салатницу.

Побрызгать белым винным уксусом. Соединить масло, красный винный уксус и горчицу в миске, приправить солью и перцем. Добавить зеленый лук и петрушку.

Полить картофель заправкой и перемешать. Чтобы картофельный салат был ароматнее, добавляйте заправку к немного теплой картошке.

Картофель по-швейцарски, запеченный с сыром

время приготовления 1 час

состав:

Картофель – 600 г, растительное масло – 2 ст. л., яйца – 3 шт., сливки -1 стакан, тертый сыр – 4 ст. л., соль, специи по вкусу.

приготовление:

Сырой очищенный картофель нарезать ломтиками, посолить и приправить специями, пожарить в масле, положить слоями в глубокое блюдо, смазанное маслом, поливая каждый слой заправкой.

Для заправки взбить яйца, развести сливками и 3 ст. ложками тертого сыра.

Посыпать картофель 1 ст. ложкой тертого сыра, сбрызнуть маслом. Подрумянить в духовке.

Картофельные вееры с сыром

время приготовления 1 час 15 минут

состав:

Картофель – 2 кг, сыр -100 г, панировочные сухари – 1 ст. л., соль, растительное масло, сливочное масло, специи для картофеля или черный молотый перец, зелень по вкусу.

приготовление:

Очищенный картофель нарезать кружочками, но сделать надрезы, не доходя до конца. Раскрыть картофель в виде веера на противне, смазанном маслом. Картофельные веера посолить и поперчить по вкусу и на каждый веер положить по кусочку сливочного масла.

Нагреть духовку до температуры 180 °С и выпекать примерно 35 минут. Пока картофель выпекается, натереть сыр и смешать с панировочными сухарями. Вынуть картофель из духовки, посыпать сыром с сухарями и поставить обратно в духовку до подрумянивания сыра на 10–15 минут.

При подаче на стол можно посыпать зеленью.

Картофель фаршированный

время приготовления 1 час 30 минут

состав:

Картофель -4 шт., масло сливочное -40 г, ветчина -50 г, сыр – 20 г, масло растительное -100 мл, лук репчатый – 1 шт., тертый мускатный орех – 0,5 ч. л., соль, зелень по вкусу

приготовление:

Очистить картофель. Вырезать среднюю часть картофеля, оставляя стенки толщиной 0,3 см. Получившиеся стаканчики обжарить в растительном масле. Извлеченную сердцевину картофеля отварить в подсоленной воде, протереть, заправить маслом и мускатным орехом. Лук мелко порубить и обжарить с ветчиной, нарезанной кубиками. Смешать с картофелем. Нафаршировать картофелины приготовленной массой, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при 170 °С. Оформить зеленью.

Картофель, запеченный в грибном соусе

время приготовления 2 часа

состав:

Картофель – 8–9 шт., свежие грибы -400 г, репчатый лук – 4 шт., сливочное масло -50 г, сметана -1 стакан, тертый сыр -1-2 ст. л., зелень петрушки -1 пучок, соль по вкусу.

приготовление:

Очищенную картошку нарезать кубиками, опустить в подсоленную кипящую воду, сварить и выложить в огнеупорные глиняные горшочки, смазанные сливочным маслом. Грибы почистить, вымыть, залить холодной водой, сварить, вынуть и нарезать ломтиками, а бульон процедить. Лук почистить, измельчить, обжарить до светло-желтого цвета, затем добавить грибы и еще немного пожарить, помешивая. После этого влить сметану и стакан горячего грибного бульона, прокипятить 3–5 минут, залить этим соусом картофель, посыпать тертым сыром и сбрызнуть растопленным маслом. Горшочки поставить в нагретую духовку и запекать на слабом огне в течение 25–30 минут. Перед подачей на стол готовое блюдо посыпать измельченной зеленью петрушки.

Грибы, запеченные с сыром и цветной капустой

время приготовления 1 час 20 минут

состав:

Цветная капуста -1 кочан средней величины, грибы (лесные, сушеные, шампиньоны) -250 г, сыр «Российский», панировочные сухари, масло растительное, соль, специи по вкусу.

приготовление:

Цветную капусту разобрать на соцветия, помыть и посолить, влажную капусту обвалять в панировочных сухарях и жарить на большой сковородке на растительном масле до образования золотистой корочки (капусту бросать в уже разогретое масло), причем не стараться прожарить ее до полной готовности. Когда корочка образуется, выложить соцветия на бумажное полотенце, чтобы лишнее масло впиталось. Грибы помыть и жарить на растительном масле, когда вода выпарится, посолить, добавить измельченный лук и специи, когда лук будет готов, снять с огня. Выложить на противень (не смазанный маслом) слоями сначала капусту, затем грибы и посыпать тертым сыром. Все поместить в горячую духовку (180 ˚С) на 10–15 минут. Это блюдо подают и кушают горячим, чтобы сыр не потерял свою мягкую тягучесть.

Шампиньоны, запеченные с рисом и помидорами

время приготовления 1 час 30 минут

состав:

Рис -1 стакан, шампиньоны – 500 г, репчатый лук – 1 шт., помидоры -3 шт., растительное масло -3 ст. л., сливочное масло -1 ст. л., мука -1 ст. л., молоко -1 стакан, сыр -50 г, соль по вкусу.

приготовление:

Рис залить большим количеством кипящей подсоленной воды и варить 10 минут, затем воду слить, кастрюлю с рисом накрыть крышкой и поставить на маленький огонь. Через 5 минут снять с огня. Грибы крупно нарезать, выложить на разогретую сковороду и тушить в собственном соку. Когда сок испарится, добавить 2 ст. л. растительного масла, мелко нарезанный лук, соль и поджарить. В форму для выпечки, смазанную растительным маслом, положить рис, разровнять, сверху выложить грибы, на них кусочки помидоров, подсолить, залить соусом и сверху посыпать тертым сыром. Запекать до образования румяной корочки (около 30 минут). Для приготовления соуса сливочное масло растопить, пассеровать в нем муку в течение 1 минуты, развести молоком, посолить и варить 5 минут при слабом кипении.

Фаршированные шампиньоны

время приготовления 1 час

состав:

Крупные шампиньоны – 500 г, репчатый лук -1 шт., панировочные сухари – 3 ст. л., тертый сыр – 2 ст. л., рафинированное растительное масло – 3 ст. л., сливочное масло – 25 г, соль, специи по вкусу.

приготовление:

Шампиньоны почистить, промыть. Ножки аккуратно отрезать, чтобы шляпка осталась целой, мелко их нарубить и пассеровать в растительном масле вместе с мелко нарезанным луком. Слегка охладить, добавить специи (например, измельченный базилик и молотый черный перец), молотые сухари, соль, перемешать. Сырые шляпки грибов наполнить полученной смесью, посыпать тертым сыром, на каждую шляпку положить кусочек сливочного масла. Грибы сложить на смазанный маслом противень и запечь в духовке до образования румяной корочки (25–30 минут).

Печень с шампиньонами и помидорами

время приготовления минут

состав:

Печень говяжья -200 г, небольшие репчатые луковицы – 3–4 шт., шампиньоны -100 г, маргарин или сливочное масло -1 ст. л., соль – 0,5 ч. л., черный молотый перец – 0,5 г, измельченные консервированные помидоры – 0,5 банки, чеснок -1 зубчик, базилик – 0,5 ч. л.

приготовление:

Вымыть и обсушить печень. Нарезать ее кубиками или тонкими ломтиками. Очистить лук и шампиньоны, если используете свежие грибы. Растопить часть масла на среднем огне на сковороде. Когда оно прокалится, положить туда печень. Жарить, пока печень не приобретет нежный коричневый оттенок со всех сторон. Переложить печень в сотейник. Обжарить лук, а затем шампиньоны в оставшемся масле. Посолить и поперчить. Переложить лук, шампиньоны и помидоры в сотейник. Перемешать и готовить под крышкой примерно 10 минут. Приправить измельченным чесноком и базиликом.

Рис по-мексикански

время приготовления 2 часа

состав:

Рис – 250 г, изюм – 80 г, растительное масло – 3 ст. л., репчатый лук -1 шт., маленький острый перчик -1 шт. (или 1 ст. л. красного молотого перца), чеснок -1 зубчик, рубленое мясо – 250 г, вода – 0,4 л, помидоры – 250 г, сало – 80 г, соль по вкусу.

приготовление:

Рис вымыть, обсушить, положить в кастрюлю, добавить изюм и 2 ст. л. растительного масла. Поставить тушить до тех пор, пока рис не зарумянится. Лук и чеснок мелко нарубить и также обжарить на растительном масле, затем добавить мясо, мелко нарубленный перец и тушить все в течение 10 минут. Незадолго до конца тушения добавить помидоры, с которых предварительно следует удалить кожицу. Влить немного воды. Мясо посолить, смешать с рисом, выложить в огнеупорную форму, сверху распределить нарезанное полосками сало и поставить в духовку на слабый огонь. Тушить до готовности риса.

Баклажанное рагу

время приготовления 1 час 30 минут

состав:

Средние баклажаны (около 750 г каждый) -2 шт., оливковое масло – 3 ст. л., крупная репчатая луковица -1 шт., оливки фаршированные – 75 г, помидоры черри – 300 г, коричневый сахар-2 ст.л., бальзамический уксус – 1 ст. л., соль – 0,5 ч. л., сыра «Моцарелла» (шариками) – 250 г, листья базилика -15 г, соль, специи по вкусу.

приготовление:

Разогреть 1 ст. ложку масла на среднем огне в сковороде с антипригарным покрытием диаметром 30 см и глубиной 5 см. Выложить лук, разрезанный на кусочки толщиной 2 см, жарить, часто помешивая, 10 минут до золотистого цвета. Прибавить огонь. Добавить оставшиеся 2 ст. л. масла и баклажаны, нарезанные на кусочки толщиной 5 см. Жарить, часто помешивая, около 10 минут, пока овощи не прожарятся. Добавить оливки, сахар, уксус, соль, специи, 125 мл воды и довести до кипения на сильном огне. Убавить огонь до минимума, накрыть крышкой и

тушить 10–15 минут, пока овощи не станут мягкими (проверить вилкой). Снять с огня, добавить сыр «Моцарелла», разрезанные пополам помидоры черри и рубленый базилик.

Лазанья с грибами и куриным филе

время приготовления 2 часа

состав:

Листы лазаньи – 1упаковка (250 г), куриное филе – 700 г, грибы -300 г, помидоры -500 г, сыр -300 г, репчатый лук -150 г, зелень, растительное масло, соль, черный молотый перец по вкусу.

***Для соуса «Бешамель»**: сливочное масло -100 г, мука – 5 ст. л., молоко – 1л, соль, черный молотый перец по вкусу*

приготовление:

Лук мелко нарезать. Филе мелко нарезать. Грибы мелко нарезать. На растительном масле обжарить лук. Добавить филе, жарить 5 минут. Добавить грибы, посолить, поперчить, жарить 15 минут.

Приготовление соуса «Бешамель»: сливочное масло растопить, добавить муку, слегка обжарить. Затем влить молоко, посолить, поперчить, варить, помешивая, пока соус не загустеет (по консистенции он должен напоминать жидкую сметану).

Помидоры очистить от кожицы, положить в блендер, измельчить. Если блендера нет, помидоры можно натереть на терке. Зелень мелко порубить. Смешать помидоры и зелень.

В форму для запекания выложить в один слой листы лазаньи (внимательно прочтите инструкцию на упаковке, некоторые фирмы предлагают листы лазаньи отварить, некоторые – использовать сухие листы). На листы выложить половину грибов с филе, половину соуса. Выложить листы лазаньи, затем оставшиеся грибы с филе и оставшийся соус. Выложить листы лазаньи, помидоры.

Поставить в духовку. Запекать при температуре 180 ˚С в течение 20 минут.

Сыр натереть на крупной терке. Через 20 минут лазанью посыпать сыром.

Запекать еще 20–25 минут.

Фаршированные помидоры

время приготовления 25 минут

состав:

Помидоры – 6 шт., рубленые грецкие орехи -2 ст. л., творог -100 г, твердый сыр -50 г, сметана – 4 ст. л., рубленый укроп – 2 ст. л., соль по вкусу.

приготовление:

У помидоров удалить часть сердцевины, посолить их. Удаленную часть мякоти протереть через сито, добавить орехи, творог, тертый сыр. Массу тщательно перемешать и наполнить ею помидоры. Фаршированные помидоры полить сметаной, посыпать рубленым укропом и запечь в духовке.

Баклажаны с сыром

время приготовления 45 минут

состав:

Баклажаны – 800 г, сыр твердый -100 г, томатный соус -400 г, яйца -3 шт., мука пшеничная – 0,5 стакана, масло растительное – 4 ст. л., масло сливочное -1 ст. л., соль, черный молотый перец по вкусу.

приготовление:

Баклажаны нарезать вдоль ломтиками толщиной 1 см, посолить и выдержать 30 минут.

Затем обсушить. Яйца взбить с добавлением перца и муки.

Баклажаны обвалять в яично-мучной смеси и поджарить с двух сторон на растительном масле.

В форму, смазанную маслом, налить половину соуса и уложить баклажаны слоями, пересыпая сыром, натертым на крупной терке.

Залить оставшимся соусом, посыпать оставшимся сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать 15 минут при 200 ˚С, накрыв фольгой.

Затем фольгу снять и запекать еще 15 минут до образования золотистой корочки.

Жульен по-домашнему

время приготовления 1 час 30 минут

состав:

Ветчина -100 г, куриное филе – 300 г, репчатый лук – 2 шт., шампиньоны -1 кг, тертый сыр -100 г, соль, черный молотый перец

по вкусу, растительное масло для жарки.

Для сметанного соуса: *мука -1 ст. л., сливочное масло – 1 ст. л., сметана -500 г.*

приготовление:

Слегка обжарить ветчину, нарезанную соломкой, на растительном масле.

Отдельно обжарить куриное филе, нарезанное соломкой, и также отдельно обжарить лук.

Шампиньоны нарезать ломтиками и обжарить на растительном масле.

Приготовление сметанного соуса: пассеровать муку на сливочном масле до нежного кремового цвета. Добавить сметану, посолить и проварить на медленном огне 5 минут.

В соус добавить все ингредиенты и тушить еще 5 минут все время помешивать жульен, чтобы соус не подгорел.

Разложить жульен по кокотницам, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Если кокотниц нет, тогда можно выложить массу в сковороду и запечь до готовности.

Грибы в сметане

время приготовления 1 час 15 минут

состав:

Свежие грибы -500 г, сметана – 0,5 стакана, сыр -50 г, мука -1 ст. л., растительное масло – 2 ст. л., соль, зелень укропа по вкусу.

приготовление:

Грибы очистить, промыть и ошпарить горячей водой.

Дать стечь воде, нарезать ломтиками, посолить и обжарить на масле.

Перед окончанием жарки в грибы добавить муку и перемешать, положить сметану, прокипятить, посыпать тертым сыром и запечь.

При подаче на стол посыпать зеленью укропа.

Жаркое по-русски в горшочках

время приготовления 1 час 45 минут

состав:

Из расчета на 4 горшочка объемом 500 мл: *говядина -300 г,*

свинина – 300 г, репчатый лук – 2–3 шт., картофель – 8–9 шт., сметана -200 г, чеснок-4 зубчика, лавровый лист -4 шт., сливочное масло -20 г, зелень петрушки, соль, черный молотый перец, растительное масло для жарки, мясной бульон или вода по вкусу.

приготовление:

Мясо вымыть, обсушить, обрезать пленки и лишний жир, нарезать кубиками и обжарить до румяной корочки. Чеснок пропустить через пресс. Лук нарезать полукольцами, обжарить до золотистого цвета, добавить к нему чеснок, перемешать. Картофель нарезать средними кусочками, обжарить до румяной корочки. Петрушку мелко нарезать.

На дно горшочков положить мясо, посолить, поперчить, выложить лук с чесноком, немного посолить и поперчить, положить лавровый лист, выложить картофель, посолить, добавить сливочное масло (на каждый горшочек по одному лавровому листу и по 5 г сливочного масла). Горшочки залить горячей водой или бульоном, примерно на 1 см ниже картошки, закрыть крышками или фольгой и поставить в разогретую до 180 °С в духовку на 40–50 минут. Горшочки вынуть из духовки, полить сверху сметаной, вернуть в духовку на 10 минут.

Готовые горшочки достать из духовки, дать постоять и посыпать зеленью петрушки.

Роскошные праздничные торты

Торт «Пылающее сердце»

время приготовления 4 часа

Этот торт очень эффектно смотрится на праздничном столе. Особенно актуально «Пылающее сердце» будет на День всех влюбленных или ко дню рождения любимого мужчины.

состав:

Для теста: *сливочное масло -250 г, мука – 3,5 стакана, яйцо -1 шт., лимонный сок -1 ч. л., молоко -1 стакан.*

Для крема: *сливочное масло – 200 г, сгущенное молоко – 1 банка, джем (красная смородина) -150 г.*

приготовление:

Приготовление теста: сливочное масло порубить с мукой. Добавить яйцо и тщательно вымешать, влить лимонный сок и молоко.

Снова вымесить и поставить готовое тесто в холодильник на 3 часа. Затем достать тесто и разделить на 6 частей. Раскатать коржи. Выпекать до готовности.

Приготовление крема: масло взбить со сгущенкой. Коржи смазать кремом, затем придать форму сердца и смазать сверху джемом из красной смородины. Обрезки измельчить.

Готовой крошкой посыпать ободок «сердца».

Торт «Пражский»

время приготовления 2 часа

состав:

Для теста: *сметана – 200 г, сахар -1 стакан, яйца – 2 шт., сгущенное молоко – 0,5 банки, какао -1,5 ст. л., сода (погашенная уксусом) – 0,25 ч. л., мука -1,5 стакана.*

Для крема: *сливочное масло – 200 г, какао -1,5 ст. л., сгущенное молоко – 0,5 банки.*

приготовление:

Приготовление теста: яйца растереть с сахаром, добавить сметану. Сгущенку смешать с какао и добавить в яйца с сахаром и

сметаной. Добавить соду и муку. Хорошо вымешать. Форму смазать маслом. Тесто разделить на 2–3 части. Коржи выпечь до готовности, остудить.

Приготовление крема: растертое масло взбить со сгущенкой и какао. Остывшие коржи смазать кремом. Как вариант: верх торта смазать вареной сгущенкой, а как прослойку между коржами использовать обычную сгущенку, тогда торт получается сочнее.

Торт «Шоколадный грильяж»

время приготовления 2 часа

состав:

Для теста: *яичные белки -9 шт., сахар -500 г, жидкий мед – 2 ст. л., крупно молотые грецкие орехи – 350 г, молотые белые сухари – горсть.*

Для глазури: *сахар – 4 ст. л., вода -300 мл, уксус -100 мл, шоколад -1 ч. л., сливочное масло -50 г, ванилин -50 г.*

приготовление:

Приготовление теста: взбить миксером белки, постепенно добавляя сахар, до устойчивой пены, продолжая взбивать, влить тоненькой струйкой мед и аккуратно вмешать орехи и сухари. Выложить полученное тесто в форму и выпекать 1 час в духовке при температуре 180–190 °С.

Приготовление глазури: залить сахар водой и уксусом и варить до тех пор, пока капля, падая с ложки, не потянет за собой нитку. Затем добавить разогретый шоколад, перемешать глазурь и снять ее с огня. Затем вмешать в глазурь сливочное масло и ванилин, дать массе немного загустеть и намазать готовый торт.

Торт «Зебра»

время приготовления 2 часа 30 минут

состав:

Для теста: *яйца – 3 шт., сахар – 75 г, ванильный сахар – 1 пачка, готовый шоколадный порошковый пудинг – 1 пачка, разрыхлитель -1 ч. л., мука -90 г.*

Для крема: *желатин -10 пластин, яичные желтки – 4 шт., сахар -200 г, молоко -250 мл, обезжиренный творог – 750 г, сок 1 лимона, сливки -500 мл, какао -2 ст. л.*

приготовление:

Приготовление теста: для бисквита отделить белки от желтков и взбить в крепкую пену. Желтки взбить с 3 ст. ложками горячей воды в белую пену, добавляя сахар и ванилин. Муку с порошком шоколадного пудинга и разрыхлителем смешать и просеять, все аккуратно смешать. Выпекать при 180 °С примерно 25 минут.

Приготовление крема: желатин замочить в воде. Желтки, сахар и молоко смешать в кастрюльке и дать закипеть (постоянно помешивая). Снять с плиты и добавить отжатый желатин, немного остудить. Творог, сок лимона и взбитые сливки смешать и добавить в уже остывшую смесь. Крем разделить на две части, в одну добавить просеянное какао. Поочередно выливать крем на середину торта: белый – черный – белый – черный и т. д., можно для этого использовать половник. Поставить торт в холодильник на 3–4 часа застывать.

Оригинальный торт «Домик», который не печется

время приготовления 30 минут

состав:

Печенье квадратной формы -500 г, творог -500 г, сахарная пудра -100 г, сметана или сливки -5 ст. л., банан – 1 шт., молоко-50 мл, ванильный сахар -1 пакетик.

приготовление:

Творог смешать с сахарной пудрой и сметаной (сливками) до однородной массы. В творожную массу добавить ванилин. Молоко слегка подогреть. Каждое печенье обмакивать в молоко с двух сторон (подержать по 2 секунды на каждой стороне) и выкладывать им торт. На бумагу для выпечки выложить печенье таким образом, чтобы получилось три одинаковых ряда.

Сверху печенья выложить половину творожной массы. Банан разрезать в длину наполовину и выложить в центральный ряд печенья на творог.

На банан выложить оставшуюся творожную массу, равномерно распределяя ее по всей поверхности. Затем приподнять бумагу с двух сторон, приподнять два крайних ряда печенья и соединить в виде треугольника, как крышу «домика». Поставить торт на пару часов в холодильник.

Праздничный торт-желе «Мозаика»

время приготовления 2 часа 30 минут

состав:

Для теста: *яйца -3 шт., сахар -1 стакан, мука -1 стакан, разрыхлитель для теста -1 ч. л.*

Для прослойки из желе: *желе в пачках трех разных цветов – по 0,5 пачки каждого цвета, сметана – 800 г, сахар – 1 стакан, желатин – 35–40 г, кокосовая стружка -1 ст л.*

приготовление:

Приготовление теста: яйца взбить при помощи миксера до образования пены. Добавить сахар, взбить его до растворения. Муку соединить с разрыхлителем, просеять и добавить в тесто. Разъемную форму для выпечки диаметром не более 26 см выстелить пергаментной бумагой, выложить на нее тесто и аккуратно распределить его по всей поверхности формы.

Выпекать 25–30 минут при 200–220 ˚С. В течение первых 10–15 минут не рекомендуется открывать духовку, так как в этом случае бисквит делается плотным, трудно пропекаемым.

Готовность бисквита определяют по цвету корочки и по упругости: при надавливании пальцем на непропеченном бисквите остается ямочка.

После того, как вы убедились в том, что бисквит готов, нужно выключить духовку, но бисквит сразу не доставать. Дать ему отойти в течение 10–15 минут и остыть.

Приготовление прослойки из желе: готовое желе из пачки развести по инструкции, написанной на упаковке, при этом слегка уменьшить объем воды. Разные цвета желе вылить в разные мисочки и охладить в холодильнике. Нарезать желе ровными кубиками размером приблизительно 2х2 см.

Желатин замочить в половине стакана воды, дать ему набухнуть в течение 20–30 минут. Затем желатин растопить на огне до полного его растворения. Смешать сахар со сметаной, аккуратно влить желатин. Добавить в получившуюся сметанножелатиновую массу кубики разноцветного желе и перемешать.

В разъемную форму, в которой выпекался бисквит, выложить бисквитный корж, затем вылить начинку из сметаны и разноцветного желе, сверху посыпать кокосовой стружкой.

Бисквитный торт «Тирамису»

время приготовления 2 часа

состав:

Для бисквита *(можно использовать готовый бисквит): яйца – 2 шт., сахар – 0,5 стакана, сода (погашенная уксусом) – 0,5 ч.л., мука – 0,5 стакана, ванилин -1 пакетик, маргарин и панировочные сухари для подготовки формы.*

Для крема: *сыр «Маскарпоне»– 250 г, яйца – 3 шт., сахарная пудра -3 ст. л.*

Для пропитки: *крепкий кофе -160 г, коньяк – 30 г.*

Для посыпки: *какао– 2 ч. л.*

приготовление:

Приготовление бисквита: яйца взбить в пену. Добавить сахар и снова взбить. Смешать остальные ингредиенты для бисквита и перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином и посыпанную сухарями форму. Выпекать 10–15 минут при температуре 180–200 ˚С. Готовый бисквит разрезать на полоски.

Приготовление крема: желтки взбить с сахарной пудрой до увеличения в объеме в 3–4 раза.

Добавить сыр, вымесить. Взбить белки, добавить сырную смесь, перемешать.

Приготовление пропитки: кофе смешать с коньяком и пропитать кусочки бисквита.

В форму выложить бисквит (одним слоем), залить сырной смесью, снова выложить бисквит и снова крем.

Поставить на холод на несколько часов.

Готовый торт посыпать какао.

Торт «Миндальное наслаждение»

время приготовления 2 часа 30 минут

состав:

Для теста: *молотый миндаль -100 г, сахар -160 г, сливочное масло для смазывания -20 г, яйца – 8 шт., мука для подпыливания противней -30 г.*

Для масляного крема: *яйца – 6 шт., сахар – 300 г, сливочное масло – 500 г, молотый жареный миндаль -100 г,*

Для сиропа: *сахар -150 г, вода -120 мл, коньяк – 25 мл.*

Для украшения: *тертый шоколад, цукаты по вкусу.*

приготовление:

Приготовление теста: желтки растереть с сахаром до пышной массы, белки взбить в крепкую пену. Полученные массы

соединить, добавить молотый миндаль и осторожно перемешать.

На смазанном маслом и посыпанном мукой противне сформовать пласты круглой формы и выпекать при температуре 110–120 °С в духовом шкафу.

Приготовление масляного крема: смешать все ингредиенты и тщательно взбить.

Охлажденные готовые лепешки склеить масляным кремом следующим образом.

Уложить одну лепешку на стол, пропитать ее сиропом при помощи плоской кисточки, промазать тонким слоем масляного крема, сверху положить вторую лепешку, пропитать сиропом, промазать тонким слоем крема и т. д.

Края торта обровнять и покрыть сверху и с боковых сторон масляным кремом.

Верх покрыть масляным кремом при помощи кондитерского мешочка, присыпать тертым шоколадом и украсить фруктами в сахаре.

Готовый торт охладить в холодильнике.

Торт «Графские развалины»

время приготовления 3 часа

состав:

Для теста: *белки – 6 шт., сахар 2 стакана.*

Для крема: *сливочное масло -150 г, сахар – 0,5 стакана, желтки – 2 шт.*

Для начинки: *чернослив -300 г, орехи -300 г.*

Для помадки: *сахар – 0,5 стакана, вода – 3 ст. л., сливочное масло – 1 ст. л., какао-2 ст. л.*

приготовление:

Приготовление теста: взбить белки с сахаром до стойкой пены, выложить чайной ложкой на смазанный лист, выпечь в теплой духовке, пока безе не высохнет.

Приготовление крема: желтки растереть с сахаром, помешивая на водяной бане, пока не загустеют. Масло растереть, добавить остывшие желтки и тщательно взбить блендером на высокой скорости.

Приготовление начинки: чернослив запарить, очистить от косточек, орехи поджарить и измельчить.

Приготовление помадки: сахар залить водой, сварить. Когда капля сиропа, падая с ложки, начинает тянуть за собой нитку, добавить какао, заваренное 2 ст. ложками воды. Хорошо

вымешать, добавить масло. На блюдо выложить тремя слоями выпеченное безе. Первый слой смазать кремом, покрыть черносливом, посыпать орехами, затем выложить следующий слой безе, опять смазать кремом, проложить черносливом и орехами. Верхний слой безе полить шоколадной помадкой.

Песочный торт с черникой

время приготовления 2 часа

состав:

Для теста: *мука – 2 стакана, сахар -3 ст. л., ванильный сахар -1 ч. л., сливочное масло – 200 г, яйцо -1 шт., черника -300 г, соль по вкусу.*

Сметанно-яичная заливка: *сметана -200 г, яйца – 2 шт., ванильный сахар -1 ч. л., картофельный крахмал -2 ст. л., сахар -3 ст. л., сахар -3 ст. л. с горкой.*

приготовление:

Приготовление теста: из указанных компонентов замесить песочное тесто и убрать на 1 час в холодильник. По истечении указанного времени тесто достать из холодильника, выложить им дно формы и сделать бортики. Поставить форму с тестом выпекаться при температуре 190–200 ˚С, и выпекать 10–12 минут. Затем, как только выпеклась корочка, выложить чернику, слегка посыпать сахаром, залить сметанно-яичной смесью и выпекать еще 15–20 минут при температуре 200 ˚С.

Приготовление сметанно-яичной заливки: все ингредиенты смешать до получения однородной массы.

Торт ореховый

время приготовления 2 часа

состав:

Для теста: *яйца -2 шт., сахар -1 стакан, сода -1 ч. л., уксус -1 ст. л., мед -1 ст. л., маргарин -150 г, очищенные измельченные орехи -1 стакан, мука 3 стакана, ваниль, соль по вкусу.*

Для крема: *сахар -1 стакан, сметана -1 стакан, орехи – 1 стакан, ваниль по вкусу.*

приготовление:

Приготовление теста: яйца смешать с сахаром, размягченным маргарином, содой, погашенной уксусом, всыпать

мед, орехи, ваниль, соль на кончике ножа, просеянную муку. Все перемешать, разделить на три части. Раскатать каждую и испечь коржи.

Приготовление крема: взбить сметану с сахаром и ванилью, всыпать орехи, перемешать и переслоить коржи. Верх торта украсить орехами.

Приготовление коржа: сахар смешать с какао. Маргарин растереть с сахаром и какао, добавить яйца и соду. Смесь взбить добела и добавить муку – полученное тесто должно иметь густоту сметаны. Смазать форму маслом, выложить тесто и поставить в горячую духовку на 25 минут.

Нежные десерты

«Сладкий рай»

время приготовления 30 минут

состав:

Яблоки -1-2 шт., банан -1 шт., киви -1 шт., мандарины – 2 шт., очищенные орехи -1 стакан, изюм -100 г, чернослив -100 г, курага -100 г, шоколад – 0,5 плитки.

Для крема: *сливки -300 г, сгущенка -1 банка.*

приготовление:

Взбить сливки со сгущенкой. На дно большой салатницы положить ложку крема. 1-й слой – яблоки нарезать мелкими кубиками и уложить на дно салатницы. Посыпать их распаренным изюмом и нанести слой крема. 2-й слой – запаренный чернослив порезать дольками, смешать с измельченными орехами и густо насыпать, после чего полить кремом. 3-й слой – курагу запарить, порезать поперек на кусочки, выложить на нее порезанные дольки мандаринов (пополам, чтобы пустили сок) и смазать кремом. 4-й слой – бананы порезать колечками, выложить и равномерно смазать кремом. Салат украсить киви и посыпать тертым шоколадом.

Эффектный десерт «Радужное желе»

время приготовления 25 минут

состав:

Для молочного желе: *сметана -1 стакан, сахар – 1 стакан, желатин -1 пакетик.*

Для фруктового желе: *сок смородины -1 стакан, абрикосовый сок -1 стакан, вишневый сок -1 стакан, сахар – 1,5 стакана, желатин – 3 пакетика.*

приготовление:

Приготовление молочного желе: смешать сметану, сахар. Размоченный желатин слегка подогреть и добавить в сметану с сахаром. Перемешать.

Приготовление фруктового желе: каждый вид фруктового желе готовится отдельно из расчета на 1 стакан сока – 1 пакетик

желатина и 0,5 стакана сахара. В высокую посуду залить один вид желе, охладить. Поочередно сверху доливать следующие виды желе. При охлаждении посуду (например, бокалы) можно ставить под углом. Получается очень красивая форма десерта с наклоном.

Желе в апельсине «Оранжевое настроение»

время приготовления 35 минут

состав:

Апельсины -2 шт., мандарины – 2 шт., желатин – 20 г, вода – 0,5 стакана, сахар -4 ч. л.

приготовление:

Предварительно залить желатин 0,5 стакана холодной кипяченой воды и дать набухнуть, затем подогреть на плите, на медленном огне. Помыть апельсины и мандарины. Разрезать их пополам. Аккуратно выжать сок, не повредив кожуру, и процедить его, добавить сахар. Пустые половинки хорошо очистить изнутри. При желании можно оформить срез в виде зубчиков, используя для этого обычные кухонные ножницы. Будет смотреться очень эффектно. Смешать желатин с соком и заполнить пустые половинки апельсинов. Для удобства можно поставить эти «фруктовые чашки» на стаканы, чтоб они не перевернулись. Поставить в холодильник до полного застывания желе. Когда желе застынет, аккуратно разрезать каждую половинку пополам. Получается кусочек фрукта, где вместо обычной мякоти нежное фруктовое желе. Для контраста можете оставить несколько половинок с зубчатым краем целыми.

Десерт «Зимняя сказка»

время приготовления 20 минут

состав:

Бананы -4 шт., яблоки -4 шт., творожные сырки – 2 шт., сметана -300-400 г, ягоды и фрукты для украшения.

приготовление:

Почистить яблоки и бананы, нарезать тонкими ломтиками и кружочками соответственно. Уложить фрукты слоями, чередуя слой яблок со слоем бананов. Сверху выложить на фрукты творожные сырки в виде снежков. Сметану взбить с сахаром. Полить десерт взбитой сметаной. Украшение верхнего слоя будет

зависеть только от вашей фантазии.

Десерт «Нежный поцелуй»

время приготовления 20 минут

состав:

Мороженое – 300 г, яблоко красное – 1 шт., киви – 1 шт., апельсин -1 шт., черный шоколад – 50 г, взбитые сливки – 40 г.

приготовление:

Очистить яблоко, киви и апельсин, нарезать ломтиками. Растопить шоколад на водяной бане. В вазочку положить часть мороженого, полить частью шоколада, затем разложить ломтики яблока, снова часть мороженого, часть шоколада, киви. Вновь положить мороженое, полить частью шоколада, затем разложить ломтики апельсина. Сверху выпустить взбитые сливки и оформить их шоколадом.

Фруктовый салат «Сказочный вкус»

время приготовления 30 минут

состав:

Бананы – 2 шт., мандарины – 2 шт., апельсин -1 шт., киви – 3 шт., сметана – 1 стакан, сахар – 4 ст. л., орехи – 0,5 стакана, изюм – 0,5 стакана, курага – 0,5 стакана, сок 0,5 лимона, шоколад – 1 плитка.

приготовление:

Бананы нарезать кусочками, мандарины разобрать на дольки, апельсин – на дольки и на три части, киви нарезать кружочками и еще на 4 части. Сметану взбить с сахаром.

Орехи порубить и смешать с изюмом и измельченной курагой.

Салат выкладывать слоями: бананы, мандарины, киви, сметана, смесь сухофруктов, апельсин, сок лимона, сметана, шоколад, натертый на терке.

Поставить десерт в холодильник для полного охлаждения.

Десерт «Шоколадный бархат»

время приготовления 45 минут

состав:

Молочный шоколад – 150 г, белый шоколад – 100 г, масло сливочное – 100 г, яйца – 2 шт., красное вино (если есть, домашнее малиновое или клубничное) – 30 г, сахар – 30 г, орехи по вкусу.

приготовление:

Растопить на паровой бане молочный шоколад с 70 г масла. Отдельно растопить белый шоколад с 30 г масла, непрерывно помешивая смесь, чтобы не пригорела. Дать слегка остыть. В это время взбить белки яиц и сахар в крепкую пену, добавить желтки и еще немного взбить. К молочному шоколаду добавить вино. Медленно ввести 1 ст. ложку белковой массы к растопленному белому шоколаду, остальную – к молочному, хорошо и осторожно вымешать. Шоколадную массу выложить в креманки, белым шоколадом при помощи кондитерского мешка сделать спиральный рисунок, выдавливая крем медленно и аккуратно. Поставить в холодильник на 3 часа. При подаче к столу посыпать десерт измельченными орехами.

Творожный десерт «Тирамису с клубникой»

время приготовления 45 минут

состав:

Творожный крем -300 г, бисквитное печенье – 24 шт., сахарная пудра – 3 ст. л., апельсиновый ликер – 3 ст. л., густые сливки-350 мл, клубника-2 стакана, сахар -50 г, апельсиновый сок -50 мл, какао-порошок, шоколад для украшения.

приготовление:

В миске смешать творожную массу, сахарную пудру, и 1 ст. ложку апельсинового ликера. Миксером взбить сливки, смешать с сырной массой. В блендере сделать пюре из клубники, апельсинового ликера, сахара и апельсинового сока. Переложить в неглубокую посуду. Взять бисквитное печенье, обмакнуть 12 шт. в клубничное пюре и выложить на дно формы. Полить сверху 120 мл клубничного пюре и половиной сливочного крема. Повторить действия с оставшимися печеньем, пюре и кремом (должно получиться 2 слоя). Разровнять верхний слой. Накрыть форму с десертом и поставить в холодильник на 10–12 часов для пропитки.

Бисквитно-кремовый десерт «Зимнее наслаждение»

время приготовления 1 час 30 минут

состав:

Для бисквита: *яйцо -1 шт., минеральная вода -1 стакан, сахар – 4 ст. л., мука -1 стакан, сливочное масло – 250 г, какао -2 ст. л., бананы – 2 шт.*

Для крема: *сливки -500 мл, мед -5 ст. л., апельсиновая цедра, ваниль по вкусу.*

Для украшения: *листья мяты, апельсины.*

приготовление:

Приготовление бисквита: смешать муку, яйцо, минеральную воду и сахар. Добавить растопленное сливочное масло, какао и размешать до однородной массы. Выложить массу тонким слоем на противень, смазанный маслом. Выпекать около 20–25 минут. Охладить, нарезать небольшими кубиками.

Приготовление крема: взбить сливки, добавить мед, апельсиновую цедру, ванильный сахар и хорошо перемешать. В салатники или стаканы выложить слоями нарезанные бананы и кубики коржа. Каждый слой полить кремом. Сверху украсить десерт ломтиками апельсина и мятой.

Восхитительный десертный торт «Зефирное счастье»

время приготовления 1 час 20 минут

Отведав один раз этот чудесный десертный торт, ваши гости придут в восторг и непременно попросят рецепт.

состав:

Готовые вафельные коржи -2 шт., зефир (лучше белый) – 400 г, сгущенка -1 банка, сливочное масло -100 г, коньяк – 2 ст. л., лимон -1 шт., цукаты, фрукты для украшения.

приготовление:

Сначала необходимо приготовить крем: взбить сгущенку с маслом, добавить коньяк и пропущенный через мясорубку лимон. Один готовый вафельный корж смазать кремом, сверху плотно разложить разделенные пополам зефирки, плоскостью вниз. Смазать зефир кремом, затем, заполняя пустоты между предыдущими зефирками, разложить следующий слой зефира выпуклой стороной вниз. Смазать кремом, накрыть коржом. Сверху украсить цукатами, фруктами, кремом и т. д. Можно

пропорционально увеличить количество продуктов и сделать торт в 2–3 раза больше, можно добавить в крем изюм, орехи.

Оригинальные коктейли и напитки

Алкогольные коктейли

Коктейль «Ароматный акцент»

время приготовления 3 минуты

состав:

Апельсиновый ликер -20 мл, виноградный сок-20 мл, шампанское – 80 мл, сахар-рафинад -1 кусочек, вишни для украшения, лед для подачи.

приготовление:

На дно бокала положить колотый лед с кусочком сахара, налить ликер, потом сок и шампанское. Коктейль украсить вишенкой и подавать к столу.

Коктейль «Роза страсти»

время приготовления 7 минут

состав:

Виски -50 мл, содовая -100 мл, ликер сливочный -10 мл, густой сироп из лепестков роз -10 мл, тертый шоколад, бутон розы.

приготовление:

Взять бокал, смазать его край лимонным соком, а затем обмакнуть в тертый шоколад. Аккуратно налить в бокал виски, содовую. Отдельно смешать ликер с сиропом из роз, затем аккуратно выложить эту смесь по центру на дно бокала. И завершающий штрих – это бутон розы, который также нужно положить по центру на дно бокала.

Коктейль «Шоколадно-коньячное наваждение»

время приготовления 4 минуты

состав:

Молоко -4 стакана, коньяк -0,25 стакана, яйца -4 шт., какао-порошок – 8 ч. л.

приготовление:

Смешать все ингредиенты с помощью миксера и разлить по бокалам.

Коктейль «Леди Ночь»

время приготовления 15 минут

состав:

Какао -1 ст л., сахар -3 ст л., кипяченая вода -1,25 стакана, коньяк -50 г, шоколадный пломбир -50 г.

приготовление:

Сварить шоколадный сироп из какао, сахара и 3 ст. ложек воды. Остудить, смешать с мороженым, коньяком и оставшейся водой. Взбить в миксере и разлить по бокалам.

Яичный ликер

время приготовления 20 минут

состав:

Яичные желтки -8 шт., сахар-200 г, ванилин -1 пакетик, коньяк -500 мл.

приготовление:

Аккуратно отделенные от белков желтки положить в миску, насыпать туда сахар и пакетик ванилина.

Тщательно растереть всю массу, чтобы она стала однородной, перелить в бутылку и добавить коньяк. Смесь закупорить, хорошо взболтать и выдержать несколько недель при комнатной температуре.

Безалкогольные коктейли

Согревающий коктейль «Корица с бананом»

время приготовления 20 минут

состав:

Молоко-900 мл, бананы -2 шт., шоколад -50 г, корица – 1 палочка.

приготовление:

Смешать в антипригарной посуде молоко, бананы и мелко нарезанный шоколад. Медленно, постоянно помешивая, довести до кипения. Снять с огня и взбить миксером до образования пены. Разлить в бокалы и добавить тертую корицу для придания аромата.

Кофейно-миндальный коктейль

время приготовления 7 минут

состав:

Кофейный сироп – 50 мл, молоко -150 мл, тертый миндаль -15 г.

приготовление:

Кофейный сироп и молоко взбить в миксере, разлить по бокалам и посыпать тертым миндалем.

Коктейль с мороженым «Лимонный пикант»

время приготовления 10 минут

состав:

Сок лимона – 80 мл, сахар – 20 г, яичные желтки – 2 шт., молоко – 200 мл, мороженое -120 г.

приготовление:

Все компоненты хорошо взбить миксером и разлить в фужеры.

Освежающие напитки

Напиток «Витаминная бомба»

время приготовления 2 часа 15 минут

состав:

Морковь -300-500 г, яблоки -300 г, лимон – 0,5 шт., вода -3 стакана, сахар по вкусу.

приготовление:

В воду (1,5 стакана) добавить лимонную цедру, довести до кипения и охладить. Морковь очистить, яблоки вымыть, натереть на мелкой терке. Подготовленные морковь и яблоки залить холодной кипяченой водой (1,5 стакана), добавить настой из лимонной цедры, настоять 2 часа.

Затем напиток процедить, добавить сахар, сок лимона и охладить.

Напиток «Заряд свежести»

время приготовления 7 минут

состав:

Яблочный сок -3 стакана, лимоны -3 шт., мед -3 ст. л., пищевой лед -4-8 кубиков.

приготовление:

Влить в миксер мед, выжать туда сок из лимонов добавить яблочный сок и все хорошо взбить Коктейль подавать с кубиками пищевого льда.

Напиток «Оранжад»

время приготовления 7 минут

состав:

Апельсиновый сок – 0,5 стакана, яичный желток -1 шт., сахар – 2 ст. л., сливки – 0,25 стакана.

приготовление:

Яичный желток взбить с сахаром до получения густой массы лимонного цвета, затем влить апельсиновый сок, хорошо перемешать, вылить в бокал и добавить сливки.

После этого напиток можно перемешать.

Домашний лимонад

время приготовления 15 минут

состав:

Лимоны -3 шт., сахар -3-4 ст. л., апельсин -1 шт., вода – 700 мл, газированная минеральная вода для подачи.

приготовление:

Фрукты вымыть. С двух лимонов и апельсина срезать кожуру.

Сложить лимонную и апельсиновую цедру в миску.

С помощью соковыжималки для цитрусовых выжать сок из лимонов и апельсина и добавить к цедре. Всыпать 3 ст. л. сахара.

Влить 700 мл кипятка, перемешать, накрыть и оставить на ночь в прохладном месте.

На следующий день настой снова перемешать и добавить еще 1 ст. ложку сахара, затем процедить через крупное сито. Разлить лимонад по емкостям и тщательно охладить.

При подаче разбавить напиток на одну треть минеральной газированной водой.

Медовый лимонад

время приготовления 3 минуты

состав:

Вода -1 л, мед – 50–80 г, сок 1 лимона, газированная минеральная вода для подачи.

приготовление:

Мед развести в теплой воде, добавить лимонный сок. Размешать, поставить в холодное место или на лед.

Подавая лимонад на стол, положить в каждый стакан ломтик лимона и кусочек пищевого льда.

Напиток этот очень вкусен с газированной водой. Но детям лучше давать его в натуральном виде.

Томатный напиток «Огонек»

время приготовления 7 минут

состав:

Томатный сок -1 л, аджика – 2 ч. л., мелко нарезанная зелень -1 ст. л. чеснок -1-2 зубчика.

приготовление:

Томатный сок размешать с аджикой, добавить растертый чеснок и мелко нарезанную зелень петрушки.

Оригинальный томатный напиток с медом

время приготовления 3 минуты

состав:

Томатный сок -1 стакан, мед -1 ч. л., лимонный сок – 1 ст. л.

приготовление:

Смешать все компоненты, охладить и подать в высоком бокале с кусочком льда.

Кофе к праздничному столу

Кофе по-королевски

время приготовления 15 минут

состав:

Кофе растворимый – 2 ч. л., вода -1 стакан, яичный желток -1 шт., мед – 2 ч. л.

приготовление:

Приготовить кофе. Яичный желток взбить с медом и выложить его в чашку с кофе.

Перед употреблением кофе размешать.

Апельсиновый кофе

время приготовления 35 минут

состав:

Кофе черный -400 мл, ликер апельсиновый – 0,75 стакана, апельсин – 4 дольки, тертая цедра апельсина – 0,25 ч. л., сахарная пудра – 0,5 ч. л., сливки густые -1 ст. л.

приготовление:

Сливки взбить в пену, добавив сахарную пудру и цедру апельсина.

Полученную смесь охладить 30 минут. Дольки апельсина очистить от мембран. При подаче горячий кофе разлить в чашки, добавить ликер, перемешать.

Сверху выложить взбитые сливки и дольки апельсина.

Кофейный глинтвейн

время приготовления 20 минут

состав:

Красное сухое вино– 1 бутылка, коньяк -100 мл, сахар -150 г, кофе черный -120 мл, гвоздика, цедра апельсина или лимона по вкусу

приготовление:

Смешать все компоненты глинтвейна и подогреть до 70 ˚С. Подавать в горячем виде.

Проблемы, возникающие при подготовке праздничного застолья, и способы их разрешения

Проблема 1

Что делать, если гости уже на пороге, а плита после приготовления праздничных блюд вся в жире и пятнах от «сбежавших» во время готовки блюд, а времени на ее мытье уже просто нет?

СПОСОБ РАЗРЕШЕНИЯ

Для того чтобы подобная проблема не возникла, позаботьтесь об этом заранее. Чтобы избежать грязных и жирных пятен на газовой плите и лишнего мытья после готовки, просто снимите конфорки, застелите рабочую поверхность фольгой, вырежьте кружки и вставьте конфорки на место. Особенно это удобно при жарки продуктов без крышки и при приготовлении блюд на праздники, когда готовить надо много. В настоящее время в хозяйственных отделах супермаркетов продаются уже готовые заслонки для плиты, выполненные из более плотной фольги. Их можно использовать несколько раз. Если предусмотреть такие деликатные моменты заранее, во время покупки продуктов для праздничного стола, то готовка вам будет в удовольствие, а не в тягость!

Проблема 2

Прямо в день торжества на парадной скатерти обнаружились плохо отстиравшиеся пятна от вина и жирной еды.

СПОСОБ РАЗРЕШЕНИЯ

В данном случае вас выручит фантазия и минимальные навыки декорирования. Наверняка в вашем доме в швейной шкатулке найдутся какие-то тканевые или даже бумажные цветочки, искусственные розовые лепестки, блестки или пайетки, красивые декоративные бантики.

Вам понадобится буквально 10 минут, чтобы слега прихватить ниткой в тон эти украшения к скатерти в местах, где обнаружены пятна.

Таким нехитрым способом вы и пятна скроете и придадите своей праздничной скатерти элемент игривого декора.

Проблема 3

От любимого блюда, на котором вы планировали подать к столу главное угощение, откололся краешек.

СПОСОБ РАЗРЕШЕНИЯ

Поверьте, переживать по этому поводу не стоит. Все проблемы решаемы. Оберните блюдо пищевой фольгой или задрапируйте основание цветной гофрированной бумагой. Такой элемент декора не останется незамеченным вашими гостями.

Проблема 4

Гости уже в пути. Вы в панике, что ничего не успеваете. И в этой суматохе обнаруживается еще одно огорчение, распространившееся по всей квартире в виде подгоревшего запаха. Так и есть: праздничная выпечка подгорела…

Ну что, знакомая ситуация? Не волнуйтесь, выход найдется и здесь.

СПОСОБ РАЗРЕШЕНИЯ

Если вы обнаружили, что выпечка в духовке сверху уже сильно зарумянилась, а внутри еще не готова, то можно на верхний слой пирога положить лист бумаги, смоченной холодной водой. Тогда верхушка уже точно не подгорит, а середина будет продолжать пропекаться.

Если вы обнаружили, что подгорел низ пирога, нужно сразу снять выпечку с горячего листа и удалить подгоревшие участки.

Это делается достаточно просто, но только при условии, что пирог немного остынет. Удалить обуглившиеся кусочки выпечки вам поможет обычная мелкая терка, которой нужно аккуратно потереть подгоревшие участки.

Проблема 5

Что делать, если вы немного перестарались с солью? Страшный сон хозяйки – пересолить что-то и, тем самым, испортить не только праздничное блюдо, но и настроение. Уверяем – ничего страшного, если вы вдруг что-то пересолили. В большинстве случаев эту досадную кулинарную ошибку можно исправить.

СПОСОБ РАЗРЕШЕНИЯ

Предлагаем вам несколько методов спасения пересоленных блюд.

• **Если вы пересолили макаронные изделия** и заметили это еще в процессе приготовления: замените воду, в которой варились ваши пересоленные макаронные изделия и подержите их в ней несколько минут.

Если вы пересолили соус: нарежьте сырую очищенную картофелину кружочками и погрузите ее в пересоленный соус. Сырой картофель, точнее, крахмал, который в нем содержится, сработает, как губка и вытянет часть соли на себя вместе с влагой. Добавьте к соусу немного жидкости, иначе он может загустеть.

Если вы пересолили салат: это самая мелкая неприятность, которую легко исправить. Просто дорежьте в салат еще немного ингредиентов, перемешайте и подождите 20 минут.

Если вы пересолили суп: добавьте в него еще немного воды и сырую картофелину, последнюю затем удалите из супа вместе с избытком соли. Следует отметить, что этот метод, к сожалению, работает только в том случае, если вы заметили свою ошибку в процессе, а не в самом конце приготовления.

Универсальный способ исправления пересоленных блюд. Петрушка, базилик, мята – работают безотказно и справляются с любым пересолом! Добавление к пересоленному блюду свежей зелени уменьшает ощущения от избытка соли и дает потрясающий эффект. Попробуйте добавить в суп рубленую петрушку, или сделать петрушечно-мятный соус к пересоленному мясу. Нарезанные листья базилика, добавленные в пересоленный салат, исправят ситуацию буквально за 2 минуты, а кроме этого придадут салату очень пикантный вкус и аромат.

Ну что же, правила сервировки стола и последовательность подачи блюд вы освоили; застольным этикетом овладели; планировать время для подготовки к

торжеству научились; вкусными праздничными рецептами вооружились – пора и гостей принимать.

От всей души желаем, чтобы ваш праздник удался на славу!